

carte de bucate



da Nicolaie ★ Maria Iliescu ★ Elena Baltag

carte de bucate

Ediţia a III-a



Editura tehnică
Bucureşti — 1970

În prima parte, lucrarea cuprinde cîteva lămuriri despre rolul alimentelor și vitaminelor în organism, cîteva indicații în legătură cu alimentația în diferite diete, sfaturi practice în legătură cu întreținerea ordinii în bucătărie, cu organizarea bucătăriei, cu păstrarea alimentelor etc.

În continuare se prezintă peste 1 300 rețete de preparate culinare dintre cele mai variate: supe, ciorbe, mîncări de legume, sosuri, salate, preparate pe bază de făinoase, sufleuri, fripturi, diferite aluaturi, înghețate, prăjituri, torturi etc.

Scrisă într-un stil simplu, lucrarea se adresează tuturor gospodinelor de la orașe și sate cărora le va fi de un real folos în prepararea meniurilor zilnice.

TABLA DE MATERII

Dacă compoziţia alimentelor este importantă, nu mai puţin important este felul cum sînt preparate şi consumate.

O mîncare trebuie să fie nu numai hrănitoare, ci şi uşor de mistuit, potrivit posibilităţilor digestive ale organismului, ale sezonului şi momentului cînd este consumată.

Excesul de condimente (ardei iute, boia, piper, sare etc.) sau de grăsimi prăjite poate duce în scurt timp la îmbolnăvirea aparatului digestiv.

În privinţa consumării alimentelor, este de mare importanţă corecta repartizare a acestora la diversele mese ale zilei. Este preferabil ca masa de dimineaţă să cuprindă aproximativ 30% din valoarea calorică a alimentelor din cursul zilei, prînzul 50%, iar masa de seară numai 20%, spre a nu supraîncărca stomacul înainte de culcare. Mesele vor fi luate la ore regulate, într-o atmosferă liniştită. Acest lucru, ca şi prezentarea atrăgătoare a alimentelor, contribuie foarte mult, după cum au arătat cercetările lui I. P. Pavlov şi ale elevilor săi, la asigurarea unei bune digestii.

Alimentaţia în diferite regimuri dietetice

Indicaţii privind alimentaţia bolnavului de diabet

Diabetul sau boala de zahăr este o maladie în care utilizarea zaharurilor de către organism este tulburată.

În mod normal, substanţele zaharoase din alimente, după ce au fost digerate, sînt depozitate în ficat, de unde apoi sînt eliberate pe măsură ce sînt necesare organismului. La bolnavii de diabet, această depozitare se face defectuos, zaharurile trec direct în sînge, unde ajung la valori care depăşesc mult valoarea normală, şi se elimină apoi prin urină.

Regimul alimentar în diabet urmăreşte în primul rînd reducerea alimentelor bogate în zaharuri şi reducerea parţială a proteinelor pe care organismul le transformă uşor în zaharuri. Grăsimile în schimb sînt bine tolerate.

Pentru a cruţa organismul de eforturi prea mari, regimul trebuie să fie puţin sub nivelul caloric necesar persoanei respective.

În alcătuirea regimului trebuie să se ţină seama că este vorba de o maladie de foarte lungă durată şi că este necesar, pentru ca bolnavul să respecte regimul, ca alimentele ce i se dau să fie gustoase, atrăgătoare şi să-l sature. Un regim prea strict este de cele mai multe ori mai puţin eficace decît unul moderat, deoarece împinge bolnavul la multe abateri de la dietă.

Nu este necesară întotdeauna cîntărirea tuturor alimentelor ; acest lucru se recomandă mai mult la început, pînă cînd persoana care prepară masa bolnavului capătă suficientă experiență ; este însă indispensabilă cîntărirea pîinii.

Regimul corect trebuie să fie stabilit în funcție de forma de boală și chiar, la același bolnav, în funcție de faza în care se află în fiecare moment. Din această cauză el poate fi fixat numai de medicul care cunoaște și urmărește bolnavul.

Pentru orientare se dă o tabelă de cîteva alimente lipsite sau sărace în zaharuri și alimente bogate în zaharuri.

Alimente sărace în zaharur	Alimente bogate în zaharuri
Carne proaspătă Organe, cu excepția ficatului Pește Conserve de carne fără adaos de făină Ouă Grăsimi animale sau vegetale Smîntînă Frișcă fără zahăr Brînzeturi Legume verzi sau conservate Ciuperci Unele fructe (mere, afine, coacăze, lămîie) Condimente (piper, boia, plante aromate) Ceai, cafea Vinuri seci	Ficat Zahăr Pîine Făină și derivate (griș, făinoase) Orez Unele fructe (struguri, cireșe, prune, smochine, curmale, banane, stafide) Vinuri dulci Lichioruri

Indicații privind alimentația bolnavului de ficat

Sub numele general de boli de ficat se înțeleg în mod curent nu numai afecțiunile celulelor hepatice propriu-zise, ci și ale căilor prin care bila (fierea) produsă de ficat ajunge în intestin.

Diversitatea mare a bolilor ce afectează acest organ complex se reflectă și în numeroasele tratamente și regimuri ce se prescriu bolnavilor de ficat. In aceste condiții, regimul corect nu va putea fi stabilit decît de medicul care a examinat pe bolnav ; scopul acestor rînduri este de a da unele indicații generale celor ce pregătesc mîncarea bolnavului.

Regimul se bazează în primul rînd pe reducerea grăsimilor, administrarea moderată de proteine şi abundentă de zaharuri.

Regimul va cuprinde foarte multe alimente bogate în vitamine (fructe, salată de legume crude etc.). Proteinele vor fi date sub formă de brînză de vacă, proaspătă, carne slabă fiartă sau la grătar, peşte slab. Grăsimile nu vor depăşi cantitatea de 50—60 g pe zi şi vor fi reprezentate în special de unt proaspăt, frişcă, smîntînă etc.

Prepararea alimentelor, de asemenea, cere o grijă deosebită. Se vor evita sosurile, rîntaşurile, grăsimile prăjite. În unele cazuri se obţin rezultate foarte bune cu diverse ceaiuri dietetice (ceai hepatic) sau ape minerale ; totuşi este necesar să fie consultat în prealabil medicul, care este singurul în măsură să decidă care ceai sau apă sînt indicate.

Indicaţii privind alimentaţia bolnavului de inimă sau cu tensiune arterială crescută

În bolile de inimă, ca şi în boala hipertensivă (tensiune arterială crescută), trebuie avută în vedere în special menajarea aparatului circulator, uşurarea muncii lui. Digestia necesită din partea cordului un efort destul de însemnat ; din această cauză este necesar ca alimentele care se servesc unui bolnav să fie astfel alese şi preparate, încît să fie uşor de mistuit. Mesele nu vor fi abundente nici cantitativ, nici calitativ ; este recomandabil să fie mai dese şi mai sărace.

În afara reducerii cantitative a alimentelor, bolnavul trebuie să respecte şi anumite restricţii în ce priveşte compoziţia alimentelor. Acest lucru se referă în primul rînd la reducerea sării şi a lichidelor şi, în măsură mai mică, a proteinelor. În unele forme de hipertensiune arterială este indicată, de asemenea, evitarea alimentelor bogate în grăsimi şi în special în colesterină.

Foarte mulţi bolnavi suportă greu regimul fără sare. Se pot evita multe neplăceri preparînd pe de o parte alimente care nu cer sare şi care pot fi făcute gustoase şi atrăgătoare cu zahăr (tăiţei cu zahăr, papanaşi cu zahăr), pe de altă parte utilizînd sarea dietetică, care nu conţine clorură de sodiu, dăunătoare bolnavului, ca şi diverse condimente sau plante aromate care dau un gust plăcut mîncării.

O influenţă foarte bună asupra funcţionării aparatului circulator o au zilele de post complet sau parţial. Un exemplu de zi de post parţial, bine suportat şi cu rezultate bune, îl reprezintă „ziua de fructe", în care bolnavul va consuma 1—1½ kg fructe crude, compot sau zeamă de fructe, fără a mai mînca altceva. Zilele de fructe se pot intercala în regim o dată sau de două ori pe săptămînă.

În unele cazuri nu este suficientă interdicția de a adăuga sare la alimente sau eliminarea alimentelor care sînt conservate prin sare (conserve, mezeluri, brînzeturi, murături etc.), ci trebuie să se evite acele alimente care chiar proaspete conțin o cantitate mare de sare; între acestea amintim: peștele de mare, țelina, spanacul, laptele etc. Pîinea obișnuită, de asemenea, conține sare; de aceea bolnavul va consuma pîine dietetică nesărată. Ca alimente foarte sărace în sare se menționează: mierea, gălbenușul, fructele (cu excepția bananelor), legumele, orezul, făina, pastele făinoase etc.

Nu mai puțin important decît compoziția alimentelor este modul lor de preparare. Se vor evita mîncările grele, cu sos, prăjite în untură, care necesită un mare efort pentru a fi digerate, obosind astfel aparatul circulator. Vom prefera întotdeauna mîncările ușoare, bogate în vitamine, prezentate într-o formă atrăgătoare.

Cura de slăbire

Pentru anumite persoane, dorința de a slăbi provine numai din motive estetice, la altele însă, slăbirea reprezintă o necesitate absolută pentru a asigura o funcționare normală a organismului, pentru a menaja anumite organe bolnave sau pentru a preveni îmbolnăvirea lor.

Cura de slăbire trebuie astfel condusă, încît organismul să fie obligat să consume din rezervele proprii, fără să apară însă o scădere a puterii de muncă sau o senzație de oboseală sau de slăbiciune.

Pentru consumarea rezervelor există două posibilități, și anume: creșterea consumului de calorii prin activitate fizică și indicarea unei alimentații cu valoare nutritivă inferioară necesităților organismului. Combinînd aceste două posibilități se realizează o micșorare a greutății corporale, care nu numai că nu va fi însoțită de fenomene neplăcute, ci dimpotrivă va da o stare plăcută.

Scăderea în greutate nu trebuie în nici un caz să depășească 1,5—2 kg pe lună.

Pentru intensificarea arderilor în organism se recomandă — în special la cei cu profesiuni sedentare — exerciții fizice, gimnastică, mers pe jos sau cu bicicleta, ascensiuni etc. Bineînțeles, la stabilirea felului de exercițiu fizic se va ține seamă de vîrsta și starea de sănătate a persoanei respective.

Regimul alimentar se va stabili astfel, încît să nu conțină mai mult de 1 500 calorii pe zi sau, în unele cazuri, să conțină chiar sub 1 000 calorii.

Restricțiile alimentare se referă în primul rînd la grăsimea de orice fel, apoi la făinoase (pîine, paste făinoase, biscuiți) și dulciuri.

Sînt permise legumele preparate fără grăsime sau numai cu foarte puţină grăsime, fructele proaspete, carnea slabă de vacă, pasăre sau peşte. Mesele trebuie astfel alcătuite, încît să conţină alimente în volum suficient, pentru a da senzaţia de săturare, în caz contrar regimul nu va fi respectat. Trebuie evitate „micile gustări" dintre mese, în special dulceţurile, ciocolata, mezelurile etc. Sînt permise însă fructele sau cîte o jumătate de pahar de lapte.

Foarte recomandabile sînt zilele de lapte sau de fructe, în care se va consuma fie 1—1 1/2 litru lapte neîndulcit, fie 1,5 kg fructe, fără a consuma alt aliment (nici măcar pîine).

O mare parte din greutatea persoanelor obeze este reprezentată de apa reţinută în ţesuturi. Pentru a elimina această apă se vor reduce pe cît posibil lichidele consumate (supe, băuturi diverse), dar mai ales cantitatea de sare din alimente.

Valoarea calorică a celor mai importante alimente

Alimente	Calorii la 100 g	Alimente	Calorii la 100 g
Cărnuri şi peşte		*Lapte, unt, brînză şi alte derivate lactate*	
Carne slabă de vacă	101	Lapte de vacă	65
Carne slabă de viţel	85	Lapte acru	62
Creier de viţel	117	Chefir	66
Ficat de viţel	126	Frişcă	122
Carne slabă de oaie	105	Smîntînă	261
Carne slabă de porc	125	Unt	790
Iepure	107	Şvaiţer	420
Pui (piept)	99	Brînză de Olanda	385
Gîscă	489	Parmezan	355
Păstrăv	98		
Crap	100	*Grăsimi, uleiuri*	
Scrumbie	180		
Batog	70		
Scrumbie afumată	166	Unt topit	903
Scrumbie sărată	241	Untură de porc	925
Salam	564	Margarină nesărată	791
Tobă	188	Untdelemn şi grăsimi vegetale	926
Lebărvurşt	254		
		Făinoase	
Ouă			
		Făină de grîu	357
1 ou = 45 g	75	Făină de secară	352
1 gălbenuş = 16 g	58	Orez	357
Albuş de ou	58	Griş	369
		Arpacaş	353

(continuare)

Alimente	Calorii la 100 g	Alimente	Calorii la 100 g
Macaroane	361	Prune	48
Pîine albă	265	Prune uscate cu sîmburi	230
Pîine integrală	239	Renglote	55
Pîine neagră	262	Corcoduşe	54
Pîine de graham	251	Piersici	42
Pîine prăjită	352	Caise	37
Chec	388	Cireşe	51
Biscuiţi	400	Struguri	72
Turtă dulce	390	Stafide	272
		Căpşuni	40
Leguminoase crude, cartofi, legume, ciuperci		Zmeură	27
		Afine	28
		Coacăze	37
Leguminoase (mazăre, linte, fasole)	329	Agrişe	25
		Portocale cu miez	61
Mazăre verde	80	Banane (miez)	100
Fasole verde	39	Curmale (uscate cu sîmburi)	309
Cartofi	96	Smochine (uscate)	259
Morcovi	45	Migdale (dulci fără coajă)	637
Hrean	80	Alune (uscate)	683
Ridichi negre	43	Nuci uscate curăţite	666
Ridichi de lună	22		
Ţelină	58	*Zahăr, miere, zeamă de fructe, cacao, ciocolată*	
Gulie	47		
Ceapă	52		
Castraveţi	15	Zahăr	410
Roşii	20	Miere	307
Sparanghel	20	Zeamă de zmeură	239
Conopidă	32	Zeamă de lămiie	40
Varză creaţă	45	Pudră de cacao (complet degresată)	401
Varză de Bruxelles	50		
Spanac	38	Ciocolată	541
Varză acră	24		
Varză roşie	33	*Băuturi alcoolice*	
Lăptuci	18		
Andive	19	Bere	51
Sbîrciog proaspăt	35	Vin alb	68
		Vin roşu	65
Fructe, nuci, migdale		Şampanie	129
		Coniac	298
Mere cu coajă	51	Rom	410
Mere uscate	251		
Pere cu coajă	51		

Sfaturi practice



— Femeile cu „rost la treabă" realizează activităţi multiple şi izbutesc, într-un timp relativ scurt, să-şi execute planul zilnic de muncă. În primul rînd, acest plan trebuie fixat din ajun. Treburile să fie rînduite în aşa fel, încît munca să se desfăşoare ordonat, în linişte, în curăţenie şi cu bună dispoziţie.

— De obicei, mesele reprezintă momentul cînd toată familia se reuneşte. În acest moment, femeia poate valorifica calităţile ei de soţie, de mamă şi de gospodină. Masa, cît de modestă, acoperită cu o faţă de masă din pînză sau din nailon, cu farfuriile bine spălate şi şterse, cu tacîmurile curate şi la fiecare tacîm un pahar şi un şerveţel de hîrtie, o floricică la mijloc sau, toamna, cîteva frunze îngălbenite sau ruginii, are un aspect plăcut şi dă bună dispoziţie întregii familii.

— În marea majoritate a cazurilor, copiii vor păstra în munca lor şi în viaţa lor personală tendinţa spre ordine, frumos şi curat rămasă din casa părintească.

Este de dorit ca copiii să fie învăţaţi să mănînce singuri cît mai devreme, dîndu-le astfel posibilitatea de a-şi dezvolta personalitatea, iniţiativa şi îndemînarea. În momentul în care copilul începe să umble singur, mama trebuie să-l înveţe să mînînce singur cu linguriţa, fapt care îl distrează. În acest fel, mama cîştigă un timp preţios, iar copilul devine disciplinat. Copilul nu trebuie dojenit dacă în primele zile o parte din hrană se pierde din cauza lipsei de îndemînare, deoarece el se obişnuieşte repede să mănînce corect. Părinţii trebuie să supravegheze propria lor atitudine la masă, pentru a da exemplu copiilor lor.

— Vasele nu se lasă nespălate, ca să nu se usuce pe ele resturile de mîncare, ci se spală imediat în apă fierbinte cu sodă, iar tacîmurile și cratițele se freacă cu praf de curățat. Cînd vasele sînt puse la loc, se toarnă apă clocotită în chiuvetă și spălător ca să se topească grăsimile și să nu se înfunde; se curăță apoi aragazul sau mașina de gătit, se mătură și se spală podeaua, se scoate găleata de gunoi și astfel bucătăria rămîne curată ca un laborator.

— Cum activitatea unei femei, pe lîngă cea profesională, nu se poate reduce numai la pregătirea mesei și curățirea odăii, ci cuprinde supravegherea întregii locuințe, pregătirea îmbrăcămintei celor din casă, îndrumarea copiilor etc. este foarte necesar ca activitatea zilnică să fie planificată în cadrul unei săptămîni.

Ca să rămînă timp suficient pentru acoperirea diferitelor activități și obligații de soție, mamă și cetățeană, este foarte practic ca gospodina să-și procure periodic proviziile necesare de orez, zahăr, paste făinoase, făină, pesmeți, oțet, griș, untdelemn, mălai, gem, untură etc. și să-și pregătească mîncarea de bază pe două zile, rămînînd ca în ziua respectivă să completeze meniul prin adăugarea primului fel, de obicei, mai ușor de pregătit.

— Un principiu important în ținerea bunei rînduieli din gospodărie este acela de a nu neglija nimic din ce trebuie făcut imediat. Zicala populară „Nu lăsa pe mîine ce poți face astăzi" trebuie să devină o maximă călăuzitoare în activitatea fiecărei gospodine.

— Munca desfășurată fie în cadrul serviciului, fie în cadrul gospodăriei, trebuie să rămînă o plăcere, un susținător al sănătății fizice și psihice. Pentru aceasta este nevoie ca munca să alterneze cu odihna, atît în intervalul unei zile, al unei săptămîni, cît și al unui an.

— Rînduiala în treburile gospodărești dă posibilitatea femeii să isprăvească toate treburile la timp și să-și găsească răgaz și pentru odihnă.

— Ascultarea muzicii este atît de răspîndită, încît nu mai este necesar să insistăm asupra influenței odihnitoare pe care o are muzica asupra noastră.

De asemenea, participarea la o conferință cultural-educativă, sau o lectură plăcută, dă posibilitatea femeii să se odihnească și totodată să-și îmbogățească cunoștințele.

— Obiceiul de a face duminica plimbări mai lungi, mici excursii chiar de sîmbătă seara, este minunat. Ieșirea în aer liber, contemplarea naturii, mersul pe jos sînt mijloace simple și la îndemîna oricui, de odihnă și de întărire a sănătății.

Organizarea bucătăriei

— În fiecare bucătărie trebuie să domnească spiritul de bună organizare, care înlesnește atît de mult munca femeii.

Se impun două principii călăuzitoare: respectarea unei curățenii absolute și folosirea întregului spațiu al bucătăriei pentru utilarea acestuia cu strictul necesar.

— Mobilierul indispensabil unei bucătării este: masa de lucru, acoperită cu tablă de zinc și prevăzută cu sertar, planșetă și un raft pentru ținerea unor ustensile, două taburete care pot intra sub chiuvetă sau sub masă, un dulap de vase sau cel puțin un stelaj (acoperit cu o perdea ca să nu se prăfuiască vasele), lada sau găleata pentru gunoi, acoperită, găleata pentru spălat pe jos, un mic cuier de atîrnat șervețele de șters vasele și unul lîngă chiuvetă, pentru prosopul de șters pe mîini; lîngă spălătorul de vase trebuie fixată o cutioară pentru praful de curățit, iar lîngă chiuvetă, o săpunieră. Într-un colț ferit din dulap sau pe un raft trebuie să se găsească întotdeauna un borcan cu sodă; pentru apucat cratițele este bine să existe la îndemînă niște cîrpe.

— Spălătorul de vase trebuie bine spălat în apă fierbinte și întins după fiecare întrebuințare, ca să nu prindă miros. De asemenea, în chiuvetă se toarnă sodă fierbinte ori de cîte ori este cazul, ca să dispară mirosul de prăjit.

— Ori de cîte ori se pregătește varză sau conopidă, se pune în cratița în care fierbe leguma, sau pe cratiță, o bucată de pîine uscată.

— În tigaia de clătite nu se frige carne, nici nu se înăbușă legumele, căci în acest caz, aluatul de clătite se prinde de fundul tigăii. Tigaia nu se spală, ci se șterge cu o hîrtie și apoi cu o cîrpă uscată.

În cratița de fiert lapte sau compot nu se mai fierbe altceva, astfel ca laptele sau compotul să nu prindă miros de mîncare.

— Pentru aluaturi trebuie folosită o aceeași lingură de lemn; la fel și pentru amestecatul pireurilor sau al marmeladelor de fructe, deoarece lemnul prinde ușor mirosul de grăsime și de zarzavat.

— Tacîmurile folosite pentru pește se spală întîi cu apă rece amestecată cu oțet, apoi cu apă caldă.

— Lupta împotriva muștelor și gîndacilor trebuie dusă neîncetat. Din această cauză, vara se scot ferestrele cu geamuri și se pun rame cu sită metalică. Curățenia permanentă în toate colțurile bucătăriei înlătură apariția gîndacilor. Se recomandă să se fiarbă săptămînal vasele de bucătărie în apă cu sodă (în afara celor de aluminiu). Pentru a avea la îndemînă mirodeniile necesare la pregătirea mîncării este necesară o policioară deasupra mesei de lucru, pe care se

așază borcane cu : sare, piper, chimen, scorțișoară, pesmet pisat, zahăr, orez curățit, făină albă cernută, griș etc.

— Bucătăria bine organizată și ținută în perfectă curățenie devine un mic laborator din care ies zilnic mîncări gustoase, pregătite de mîna gospodinei.

Inventarul minim al unei bucătării

— Un ceainic sau o oală smălțuită de 1 litru, cu capac, numai pentru fiert apa de ceai.

— O cratiță de 1½—2 litri numai pentru fiert laptele.

— Două ibrice pentru preparat cafeaua neagră, unul pentru trei ceșcuțe și celălalt pentru șase ceșcuțe.

— O cratiță pentru fiert compotul.

— Două oale : una de supă de 4 litri și cealaltă de 7—8 litri, pentru fiert răciturile.

— Trei cratițe de 1, 1½ și 3 litri pentru gătit diferite mîncări.

— Trei tigăi, una pentru prăjit fripturi, alta pentru pește, și una de mărimea unei farfurii, pentru clătite.

— Două tăvi smălțuite de mărimi deosebite.

— O mașină de tocat carne.

— Două forme de sticlă rezistentă la foc : una cu pereții mai înalți și alta cu marginea joasă. Aceste forme, care merg la cuptor, se numesc gratene și prezintă avantajul de a servi mîncarea direct în ele, de a o prezenta mai estetic și sînt mult mai ușor de întreținut din punct de vedere igienic.

— O piuliță de metal (pentru zahăr și pesmet).

— O piuliță de lemn (pentru pisat usturoiul).

— O rîșniță de piper.

— O scîndură pentru aluaturi și o vergea.

— Trei funduri de lemn : pentru tăiat carnea, pentru tăiat legume și pentru tocat vinete cu cuțit special de lemn.

— Un lighean de 5 litri pentru spălatul cărnii și al legumelor.

— O cană smălțuită de 250 g pentru apă.

— Linguri de lemn cu coada scurtă și cu coada lungă.

— Două tăvi de tablă : una mai mare pentru plăcinte, alta mai mică, cu marginile joase, pentru tarte și alte prăjituri.

— 12 forme de tarte mici.

— O formă de savarină cu gaură la mijloc.

— Două forme de tort : una de 6 persoane și alta de 12.

— O formă de chec.

— O formă de șarlotă.

— Patru forme de cozonaci.

— Un șprit.
— Un grătar.
— Un cîntar.
— Două strecurători : una smălțuită pentru legume și macaroane, cealaltă de metal pentru supă ; un polonic ; o supieră.
— O mașină de pireu.
— Un pahar gradat.
— O strecurătoare pentru ceai.
— Un tel.
— Un tăietor de ouă.
— O oală de pămînt smălțuită, cu capac, de $1^1/_2$—2 litri.
— Un lighean pentru spălatul vaselor.
— Un castron de pămînt sau de porțelan.
— O perie de spălat sticle.
— Un burete din material plastic.
— Trei cîrpe de tacîmuri.
— Trei cîrpe de farfurii.
— Trei cîrpe de pahare.
— Două site, una pentru mălai și una pentru făină.
— Un bătător pentru carne.
— Un făcăleț.
— Un cuțit de tăiat carne.
— O ladă sau o găleată cu capac, pentru gunoi.

Păstrarea alimentelor

O cămară bine aprovizionată este mîndria oricărei gospodine. Alimentele cumpărate trebuie însă bine păstrate ca să nu se altereze.

În primul rînd, cămara trebuie să fie ținută foarte curat ca să nu se facă gîndaci, iar dacă se întîmplă ca aceștia să vină din altă parte trebuie stîrpiți, golind cămara, dezinfectînd-o cu hexacloran sau detexan și ținînd-o închisă 24 de ore.

Ceaiul, cafeaua și *cacaua* se păstrează în cutii de tablă ermetic închise, ca să nu piardă aroma, iar cutiile se așază într-un dulap unde nu se mai țin alte alimente cu miros puternic.

Vanilia se conservă în zahăr pudră sau într-un tub bine închis.

Coaja de lămîie și *de portocală* se poate usca sau se dă prin răzătoare și se pune într-un borcănaș, acoperită cu un strat de zahăr și alcool. Lămîile se pot păstra trei luni într-un borcan așezat în alt borcan cu apă și acoperit, sau tăiate felii și puse straturi, straturi, cu zahăr. Coaja de lămîie, de portocală și vanilia se mai pot păstra macerîndu-le cu o cantitate de alcool de șase ori mai mare decît greutatea lor, iar esența obținută se păstrează în sticluțe bine închise.

Untul se ține într-un vas, acoperit cu apă fiartă cu sare și răcită, care se schimbă după fiecare întrebuințare a untului. Se mai păstrează învelit bine în staniol, ca să nu vină în contact cu lumina și cu aerul. Untul are o mare sensibilitate la mirosurile înconjurătoare. Toate alimentele cu mirosuri pătrunzătoare, cum ar fi brînzeturile fermentate, marinatele usturoiate, salata de ardei copți, trebuie ținute foarte bine acoperite sau într-un loc separat, deoarece transmit mirosul lor celorlalte alimente, în special laptelui, untului și cărnii.

Drojdia se păstrează bine presată într-un vas și acoperită cu untdelemn.

Făina și *mălaiul* se țin într-un loc uscat, nu prea cald. Dacă sînt în cantitate mai mare, se controlează din cînd în cînd și se cern.

Orezul și *grișul*, ca să nu facă viermișori, se pun într-o tavă și se dau la cuptor nu prea cald, ca să nu se înroșească, și se țin aproximativ jumătate de oră, avînd grijă să fie amestecate cu o lingură de lemn nouă.

Gelatina se păstrează într-o cutie de tablă, ermetic închisă, deoarece altfel capătă un gust neplăcut.

Pîinea se păstrează într-o cutie de tablă sau într-o oală de pămînt, ori oală smălțuită cu capac. De asemenea se poate păstra într-o pungă de material plastic.

Ouăle se păstrează la loc uscat, unse cu grăsime și învelite în hîrtie, sau în lădițe, separate prin straturi de rumeguș de lemn.

Verdețurile uscate se pun în săculețe de pînză, pe care este scris numele conținutului. Pentru a avea iarna verdeață proaspătă pentru supe, este bine să se pună rădăcini de pătrunjel în lădițe sau în ghivece care se udă și se păstrează la lumină și căldură.

Morcovii, rădăcinile de pătrunjel și *țelina* se păstrează foarte bine dacă se înfășoară în ziare, fiecare separat, și se așază într-o lădiță.

Ceapa, cartofii și usturoiul se conservă într-un loc uscat, la o temperatură potrivită, astfel ca să nu înghețe, nici să încolțească.

Conopida și varza se conservă dacă se înfășoară în hîrtie și se păstrează la un loc uscat.

Carnea se păstrează în timpul verii desfăcută de pe os, curățită de pielițe și grăsime, și înfășurată într-o cîrpă muiată în oțet și bine stoarsă.

S-au dat numai cîteva indicații privind alimentele de consum zilnic, deoarece azi nu se mai pune problema unei cămări aprovizionate pentru luni de zile, întrucît magazinele alimentare pun la îndemîna tuturor articolele alimentare de care au nevoie.

Pentru orientare se dă o tabelă care cuprinde, cu aproximație, atît cantitățile de alimente necesare unei persoane lunar, cît și locul unde trebuie păstrate și durata de conservare. Datele din tabelă se multiplică cu numărul de persoane din menaj și se reduc cu 10% începînd de la 4 persoane și 15% de la 6 persoane.

Alimente	Modul de conservare	Cantitatea pentru o persoană în grame	Durata de conservare	Cînd se cumpără
Ulei	La loc uscat și aerisit	800	6 luni	bilunar
Untură	La loc răcoros și aerisit	500	8—12 luni	lunar
Unt	La loc răcoros și întunecos	800	1 săptămînă	săptămînal
Făină	În borcan de sticlă, sac de pînză, la loc uscat	750	12 luni	bilunar
Orez	În borcan de sticlă, cutie de metal, la loc uscat și aerisit	500	12 luni	bilunar
Griș	Idem	200	1—2 luni	bilunar
Paste făinoase	Idem	500	3—4 luni	lunar
Mălai	Idem	750	3—4 luni	lunar
Sare de bucătărie	La loc uscat	200	nelimitat	trimestrial
Sare fină		100	nelimitat	trimestrial
Oțet	La loc uscat și răcoros	200	nelimitat	lunar cu sticla
Legume uscate	La loc uscat și aerisit	500	12 luni	la începutul iernii
Fructe uscate	Idem	300	7—8 luni	Idem
Cicoare	În borcan de sticlă, cutie metal, la loc uscat	125	6—12 luni	lunar
Ceai	Idem	50	12 luni	lunar
Cafea	Idem	250	verde: nelimitat prăjită: 1 lună	lunar
Ciocolată	Idem	150	5—6 luni	lunar
Ceapă	Agățată de funie, la loc uscat și aerisit	500	7—8 luni	vara săptămînal, toamna pentru toată iarna.
Cartofi	În pivniță	1 000	7—8 luni de iarnă	Vara săptămînal; iarna cîte 50 kg

Curățirea și tăierea păsărilor, peștelui și a crustaceelor

Păsările

Găinile se opăresc într-un lighean, ținîndu-le de picioare și întorcîndu-le pe toate părțile. Se smulg fulgii în direcția în care sînt așezați. Picioarele se țin în apă clocotită, apoi se trage pielea de pe labe, cum se întoarce o mănușă și se tare ghearele. Se pîrlește găina la o flacără. Pîrlirea la hîrtie aprinsă înnegrește pielea păsării, care trebuie curățită apoi, frecînd-o cu mălai. Se spală găina și se taie pe lățime, deasupra pieptului, sub gît. Se scoate gușa și se taie beregata. Se face a doua tăietură pe lățime în partea de jos a pieptului. Se introduce mîna în pasăre și se scot toate măruntaiele, avînd grijă să nu se spargă fierea. Pipota (rînza) se taie în două, se curăță de conținut și se îndepărtează pielița. Se taie și partea de deasupra tîrtiței. La fel se curăță și puii, se opăresc însă cu apă fierbinte, dar nu clocotită.

Gîsca și rața se curăță mai întîi de puf, apoi se opăresc. Se freacă obligatoriu cu mălai.

Curcanul este mai fraged dacă înainte de a-l tăia i se dă să bea o ceșcuță de rom. Dacă se cumpără gata tăiat, se lasă la rece 2—3 zile.

Porumbeii se curăță ca și puii. Sînt buni cei tineri, la care ciocul este moale și flexibil.

Peștele

Peștele se curăță mai întîi de solzi cu cuțitul, cu răzătoarea sau cu un burete de sîrmă, întrebuințat numai în acest scop. Se pune peștele pe un fund de lemn, se ține de coadă și se curăță solzii de la coadă spre cap. Se taie apoi aripile și coada cu un cuțit sau cu un foarfece special. Se scot urechile, se taie de-a lungul burții și se scot cu grijă intestinele ca să nu se spargă fierea. De asemenea, se scoate și restul de piele mai negricioasă ce se găsește de-a lungul șirei spinării. La crap, se scoate și osul de forma unui dinte, lipit în gîtul peștelui. Apoi se spală pe dinăuntru și pe dinafară și se lasă să se scurgă.

Racii se cumpără vii, se spală, se țin cu mîna stîngă culcați pe spate, se apucă mijlocul aripioarei din coadă (gîtul racului) care se răsucește și se smulge, trăgînd cu el intestinul racului. În apa în care fierb în clocote cu sare, 6—7 boabe de piper, 1—2 cățel de usturoi,

1 foaie de dafin, se aruncă racii pe măsură ce li se scot intestinele. Racii fierți cu intestine sînt amari. Cînd sînt roșii, se scot și se pregătesc după dorință.

Vînatul cu pene

Fazanul se ține 3—4 zile atîrnat, la rece, ca să se frăgezească (să se fezandeze). Iarna se poate ține și 10 zile. Apoi se curăță ca și găina, fără să se spele.

Prepelița este un vînat foarte gustos, care se pregătește imediat. După golire nu se spală, ci se șterge cu o cîrpă curată, atît pe dinăuntru, cît și pe dinafară.

Potîrnichea se ține cel puțin 12 ore după ce a fost împușcată, dar nu mai mult de 24 de ore.

Sitarii se țin atîrnați la rece 3—6 și chiar 10 ore. Apoi se jumulesc de pene, fără a li se tăia capul sau ciocul. Se pîrlesc ușor și repede și se șterg cu o cîrpă uscată. Li se înlătură ochii și pielea de pe cap și gît. Se apleacă capul în josul corpului, iar ciocul lung se înfige în pulpa stîngă și astfel se pun în cuptor sau la frigare. Din ficat și intestine prăjite se fac tartine.

Rața sălbatică se ține o oră într-o marinată (3 foi de dafin, 10 boabe de piper, sare, 5 linguri de oțet — fierte 1½ oră) și apoi se gătește.

Vînatul cu păr

Cerbul și porcul mistreț, dacă sînt mai bătrîni de 2½ ani, se țin cîteva zile în marinată, iar după 48 ore se împănează cu slănină.

Iepurele se agață în două cuie, de picioarele dindărăt desfăcute și se jupoaie. Se desprinde blana dimprejurul picioarelor, apoi se jupoaie începînd cu picioarele dindărăt, înfășurînd-o cu fața înăuntru, pînă se ajunge la urechi unde se desprinde ușor cu cuțitul. Se taie apoi iepurele de-a lungul burții. Se scot măruntaiele, afară de rinichi. Sîngele, scurs într-un castron, în care s-a pus ½ linguriță de oțet servește la pregătirea sosului. Iepurele nu se spală, ci se șterge cu o cîrpă udă. Iarna se mai ține 2—3 zile în marinată.

Curățirea și fierberea legumelor

Legumele cu foi se spală în mai multe ape reci, de preferință într-o sită cu mîner, care se așază sub robinet. În lipsă de sită, se pun într-un vas cu apă multă, se clătesc bine, se scot, apoi se aruncă

apa în care s-a depus nisipul, pămîntul, şi murdăria. În ultima apă se pune sare şi se lasă cîtva timp.

Conopida se curăţă de foi, se desface în buchețele şi se lasă ½ oră în apă cu sare. Se fierbe în două ape: prima apă se aruncă, iar în a doua apă se pun o bucată de miez de pîine şi cîteva linguri de lapte. Conopida rămîne astfel albă.

Tot în două ape se fierb fasolea şi varza.

Sparanghelul se fierbe în apă cu sare, legat în pacheţele.

Varza tocată. După ce s-au înlăturat frunzele stricate, varza se taie în două jumătăţi, se scoate cotorul şi apoi se toacă în tăiţei subţiri. Se freacă cu sare şi se stoarce zeama înainte de o a pune la gătit.

Legumele cu rădăcină (pătrunjel, morcov, ţelină) se spală bine de nisip sau de pămînt, apoi se rad sau se curăţă cu cuţitul. Pentru cartofi este bine să se întrebuinţeze un cuţitaş special, care taie coaja subţire. Pe măsură ce se curăţă, cartofii se pun într-un vas cu apă rece, pentru ca să nu-şi piardă culoarea, înroşindu-se.

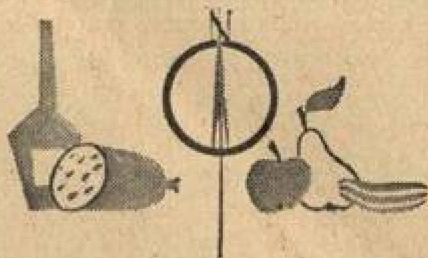
Roşiile se curăţă uşor de pieliţă dacă se opăresc în apă clocotită.

Ceapa tăiată pentru salată şi *ardeii graşi* se lasă 15 minute cu sare să se frăgezească. După aceea se storc şi se pun în salată.

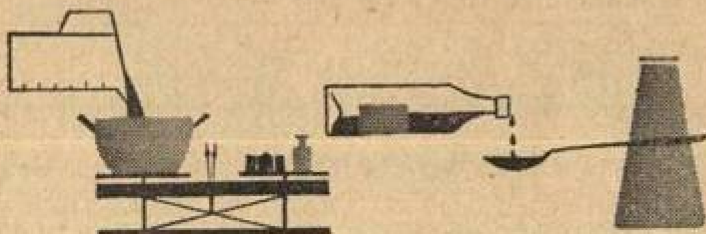
Ciupercile se spală în mai multe ape, se taie piciorul care a stat în pămînt şi se ţin în apă cu zeamă de lămîie, pentru a le menţine culoarea albă. Nu este indicat să li se curețe coaja, deoarece conţine vitamine şi aromă.

Verdeţurile se spală înainte de a fi curăţite de pe tija lor.

În locuinţele fără pivniţă, legumele (zarzavat de supă, varză, conopidă, praz) se pot păstra, fără să se usuce, dacă se împachetează în hîrtie de ziar, fiecare bucată separat.



Măsurători practice și termeni de bucătărie



Măsurători practice

Făină	1 lingură de supă cu vîrf	= 50 g
	1 lingură de desert	= 20 g
	1 linguriță	= 5 g
Sare	1 lingură de supă rasă	= 20 g
	1 lingură de desert	= 10 g
	1 linguriță	= 5 g
Unt	de mărimea unei nuci	= 20 g
Lichide	1 lingură de supă	= 2 centilitri (20 g)
	1 lingură de desert	= 1 centilitru (10 g)
	1 linguriță	= jumătate de centilitru (5 g)
	1 ceașcă	= 200 g
	1 ceșcuță de cafea	= 50 g

Termeni de bucătărie

Aspic extract limpezit de carne și oase de vită, pasăre, pește, vînat. Servește la îmbrăcarea și decorarea diferitelor preparate.

Baie de apă procedeu de coacere sau fierbere într-un vas umplut pe trei sferturi cu apă clocotită.

Canapea felie de franzelă cu sau fără coajă unsă cu unt sau prăjită în grăsime.

Crutoane — pătrățele de pîine rumenite în cuptor sau prăjite în grăsime.

Dezosare — curățirea de pe oase a cărnii de vită, pasăre, pește sau vînat.

Degresare — curățirea grăsimii depusă pe suprafața unui preparat din carne după ce s-a răcit.

Dres — completarea unei supe sau ciorbe cu gălbenuș de ou sau smîntînă.

Fileuri — fîșii de carne sau de pește fără oase.

Flan — un fel de tartă cu aluat franțuzesc, cremă de vanilie și fructe.

Galantină — preparat din carne dezosată, căruia i se dă o formă îmbrăcată în aspic.

Gratene — diferite vase de pămînt ars, porțelan sau sticlă rezistente la foc, care se dau la cuptor și se aduc direct la masă cu preparatul copt și rumenit.

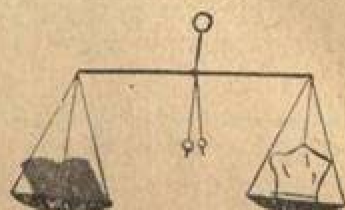
Împănare — introducerea în carne sau legume de bucățele de slăninuță, usturoi sau bucățele de lămîie.

Marinare — ținerea cărnii cîtva timp în oțet, sare și mirodenii, pentru a-i da un gust plăcut.

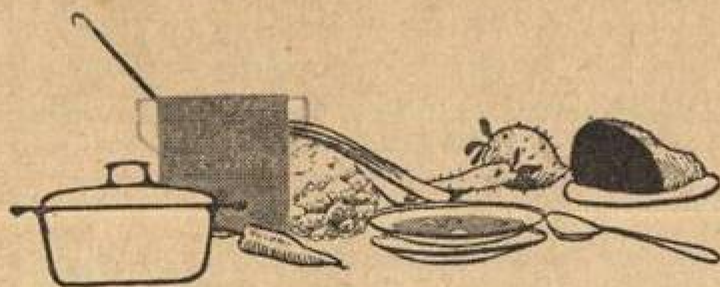
Mirodenii — piper, cuișoare, nucșoară, scorțișoară.

Panare — trecerea după caz a brînzei, legumei sau cărnii prin făină, ou și pesmet și prăjirea în grăsime.

> Cantitățile indicate în rețetele cuprinse în carte sînt socotite pentru patru persoane (fac excepție rețetele al căror mod de preparare necesită cantități mari; exemplu: gîscă cu castane, găină umplută, iepure delicios etc.).



Supe, borșuri, ciorbe



1. SUPĂ DE CARNE. — **1 kg carne, 3 l apă, 250—300 g zarzavat de supă (morcov, țelină, rădăcină de pătrunjel, păstîrnac), partea albă de la praz, o ceapă împănată cu un bob de cuișoare, sare, boabe de piper.**

Din carnea de vacă se obține cea mai bună supă. Carnea de vițel se întrebuințează mai mult pentru supele de regim. Pentru supa de pasăre se întrebuințează numai găini bătrîne, care au carnea gustoasă. Cele mai indicate bucăți de carne de vacă, pentru a obține o supă bună sînt: partea de la coadă, pulpa cu un os cu măduvă, pieptul (care are oasele poroase și o carne gustoasă). Rasolul alb este cea mai bună bucată pentru rasol, dînd în același timp și o supă limpede și gustoasă.

Carnea pentru supă se șterge cu o cîrpă umedă, curată, sau se spală. Se scoate carnea de pe oase și se leagă cu o sforicică, dîndu-i-se o formă cît mai frumoasă. Se pune la fiert cu apă rece, oasele rămînînd pe fundul oalei. Albuminele din carne, dizolvate treptat în apă rece, se coagulează pe măsură ce apa se încălzește, ridicîndu-se la suprafață sub formă de spumă. O dată cu spuma se înlătură tot felul de impurități din supă. Supa trebuie fiartă încet; cu cît fierbe mai încet, cu atît se ridică mai multă spumă. Cînd supa fierbe repede, spuma cade la fund. În acest caz, pentru ca spuma să se ridice la suprafață trebuie să se adauge apă rece, altfel supa iese tulbure.

După ce supa a fost curățită bine de spumă, se adaugă zarzavatul curățit de coajă și spălat. Zarzavatul spălat nu se ține mult în apă, deoarece își pierde mirosul, gustul și vitaminele. Se poate pune zarzavat și în cantitate mai mare, după gust. Supele mai slabe

se pot colora şi pot căpăta gust bun fie cu ceapă necurăţită, coaptă pe plită, fie cu un morcov ras şi prăjit în puţină grăsime, fie cu un sos caramel sau cu oase de la o friptură.

Supa trebuie să fiarbă încet, 3—4 ore, la foc potrivit ; se adaugă piper şi sare. În unele gospodării se obişnuieşte să se adauge la supă, după gust, cîţiva căţei de usturoi, foi de dafin sau cimbru.

După ce a fiert, supa se strecoară. Carnea din supă se serveşte ca rasol cu diferite sosuri şi legume fierte.

2. CONSOME

Consomeul este o supă sau un bulion concentrat, care se gelatinizează (se închegă) cînd se răceşte. Consomeurile se pregătesc fierbînd resturi de pasăre şi alte bucăţi de carne, în zeama de carne a unei supe obişnuite. La consomeul pregătit cu zeamă de carne nu se mai adaugă sare. În afară de carne, se adaugă şi un picior de viţel în proporţie cu cantitatea de consome sau aspic de pregătit. Limpezirea se face adăugînd în supa strecurată 1—2 albuşuri de ou şi chiar cojile de ou bine spălate. Se aşază cratiţa pe foc, se bate zeama încet cu telul. Albuşul se închegă, formînd un fel de spumă groasă în care se adună toate părticelele solide, zeama rămînînd limpede. Se ia de pe foc, se strecoară printr-o strecurătoare în care s-a aşezat fie o bucată de pînză deasă, fie un strat de vată.

Consomeul se poate limpezi şi cu carne crudă tocată de vacă, curăţită mai întîi de grăsime. De asemenea, se pot întrebuinţa albuşurile şi carnea tocată împreună. Se procedează la fel ca la limpezirea cu albuş.

După ce consomeul s-a răcit, se înlătură pojghiţa de grăsime care s-a format deasupra. Se serveşte cald.

3. ASPIC

Consomeul limpezit, lăsat la rece, se închegă formînd aspicul (gelatina, piftia). Aspicul se întrebuinţează la acoperirea şi decorarea unor preparate de pasăre, de diferite feluri de carne, peşte, ouă şi legume.

4. CONSOME DE LEGUME

La supa de legume se adaugă o cantitate de trei ori mai mare de zarzavat decît pentru supă de carne.

Se fierbe două ore, se gustă de sare şi se strecoară.

5. SUPA DE PASARE. — **O găină, zarzavat de supă, $3^1/_2$ l apă, 1 linguriță sare.**

Găina curățită și spălată, se pune la fiert, se spumuiește și se adaugă zarzavatul și sarea. Se fierbe încet pînă ce carnea se frăgezește.

6. GARNITURI PENTRU SUPE

Supele și consomeurile se servesc cu următoarele paste și preparate, care se fierb în zeama de supă strecurată :

ARPACAȘ

În momentul cînd supa strecurată clocotește, se toarnă 100 g arpacaș curățit și spălat și se lasă să fiarbă pînă se moaie.

BEȚIȘOARE DE CARTOFI

În supa de carne strecurată se fierb cartofii curățiți și tăiați bețișoare. Cînd au fiert, se presară supa cu verdeață.

COLȚUNAȘI

Se face o foaie de tăiței (v. rețeta 1014) și se prepară colțunași mici. Se umplu cu carne sau cu brînză și se fierb în supă.

CLĂTITE. — *1 ou, 1 lingură plină de făină, sare, 1 ceașcă de lapte, 25 g unt.*

Se pregătesc clătite obișnuite (v. rețeta 450). Se pot servi tăiate fîșii sau *umplute cu carne* (v. rețeta 660), cu brînză în care s-a amestecat un ou, cu sote de ciuperci sau cu alte legume (v. rețeta 221), cu resturi de mezeluri legate cu un sos alb (v. rețeta 242).

CRUTOANE. — *4 felii de franzelă.*

Se taie în pătrățele, se prăjesc în unt sau se rumenesc la cuptor.

GRIȘ

Cînd supa clocotește, se toarnă o ceașcă de griș în ploaie și se lasă să fiarbă aproximativ 10 minute.

OCHIURI

Se strecoară supa și se pune pe foc să fiarbă. Cînd dă în clocot, se sparg ouăle ca pentru ochiuri românești (v. rețeta 533). Se scoate în fiecare farfurie un ochi și se acoperă cu supă. Se presară pătrunjel verde tocat.

OREZ. — *$1^1/_2$ ceșcuță orez sau 100 g paste făinoase, sau tăiței cu ou* (v. rețeta 1014). *$^1/_2$ lămîie.*

Orezul ales și bine spălat se pune în zeama de supă cînd aceasta clocotește și se lasă să fiarbă pînă se moaie. La fel se procedează și cu pastele făinoase. Pentru a economisi zeama, se pot fierbe și

separat în apă clocotită. Înainte de a servi supa, se pune zeama de lămîie bătută cu un ou.

ZDRENȚE — *1 ou, 2 linguri făină, puțin lapte.*

Se bate oul cu făina, se adaugă puțin lapte sau apă, pînă se obține un aluat foarte subțire. Se ia cu furculița din acest aluat și se toarnă în supa care clocotește.

7. GALUȘTE PENTRU SUPE

Pentru toate felurile de găluște se ia compoziția cu o linguriță muiată în supă și se toarnă în supa care clocotește.

GALUȘTE

Găluște de aluat. — *1 ou, 2 linguri făină, sare* (v. rețeta 478).

Găluștele sînt fierte cînd s-au ridicat la suprafață.

Găluște de cașcaval. — *1 lingură unt, 3 linguri cașcaval ras, 2 ouă, 2 linguri rase făină, sare, piper.*

Se freacă untul cu gălbenușurile, se amestecă cu cașcaval ras și cu făină. Se adaugă sare, piper și albușurile bătute spumă.

Găluște de cartofi. — *2 cartofi, 1 lingură rasă unt, 1 lingură rasă făină, 1 ou, sare, piper.*

Se freacă untul spumă cu oul, făina și cartofii fierți, curățați și trecuți prin mașină. Se fac găluște cu mîna, se dau prin făină și se fierb 10 minute în apă clocotită cu sare și piper.

Găluște de creier. — *250 g creier, 50 g unt, 1 ou, 1 lingură pesmet, 1 lingură făină, sare, piper.*

Se amestecă creierul fiert (v. rețeta 761) și tocat mărunt, cu ingredientele de mai sus. Se pun găluștele cu lingurița în supa clocotită.

Găluște de ficat. — *125 g ficat, 1 lingură unt, 1 ou, 1 legătură mică de pătrunjel verde, 1 ceapă, sare, piper, pesmet, făină.*

Ficatul, curățit și trecut prin mașina de tocat, se freacă cu unt și ou. Se potrivește de sare și piper. Se adaugă ceapa topită, pătrunjelul tăiat mărunt și pesmet, pînă se obține un aluat potrivit de moale, din care se fac găluște. Se trec prin făină și se fierb 25 minute în supă.

Găluște de griș. — *50 g unt, 2 ouă, 2 linguri griș, sare.*

Se freacă untul cu gălbenușurile și cu grișul. Se adaugă sare și albușurile bătute spumă. Compoziția trebuie să fie groasă ca o smîntînă. Se fierbe în oala descoperită, la foc moale, cam 20 minute.

Se pot pregăti şi fără unt, compoziţia fiind lăsată mai moale. Înainte de a le pune la fiert, se încearcă separat o găluşcă. Dacă se desface, se mai adaugă puţin griş.

Găluşte de orez (v. reţeta 485).

8. GOGOŞELE PENTRU SUPĂ

Spre deosebire de găluşte, gogoşelele se rumenesc în grăsime încinsă şi se servesc calde, separat, la masă.

GOGOŞELE

Gogoşele de aluat

Se face o foaie de tăiţei din acelaşi material ca şi găluştele. Se unge cu ou, se împătureşte în două. Se taie mici rotocoale cu un degetar şi se rumenesc în grăsime multă, încinsă.

Gogoşele de caşcaval. — *3 albuşuri, 3 linguri caşcaavl sau şvaiţer ras,* 150 g *grăsime.*

Se bat albuşurile spumă, se amestecă bine cu caşcavalul ras. Se toarnă gogoşelele cu o linguriţă în grăsimea fierbinte şi se rumenesc. Se scot cu lingura de sîrmă şi se scurg pe o hîrtie albă. Se servesc separat la supă.

Observaţie. Pentru ca grăsimea să nu se ardă, nu se lasă vasul fără gogoşele în el; se lucrează în aşa fel, încît pe măsură ce unele gogoşi se scot, altele se pun în loc.

SUPE-CREME

Supele-creme au la bază un pireu de legume, legat cu un sos alb, sau numai amestecat cu smîntînă şi gălbenuş de ou.

Pentru persoanele care ţin regim, se poate suprima gălbenuşul.

9. SUPĂ-CREMĂ DE CARTOFI GĂTITĂ GRECEŞTE. — **1/2 kg cartofi, 1 ceapă, 1 fir de praz, 1/2 l lapte, 1 lămîie, 100 g smîntînă, sare, crutoane.**

Se pun la fiert cu 1 l apă cartofii curăţaţi, spălaţi şi tăiaţi bucăţi mici, împreună cu ceapa şi prazul tăiate mărunt şi un praf de sare. Se lasă pe foc pînă ce cartofii se sfărîmă. Se strecoară totul iar cartofii şi ceapa se zdrobesc, ca să treacă prin strecurătoare. Supa se subţiază cu laptele fiert şi se stoarce deasupra lămîia.

Cînd se serveşte la masă, se adaugă smîntîna şi crutoane din pîine prăjită (v. reţeta 6).

10. SUPĂ-CREMĂ DE CARTOFI ŞI PRAZ. — **½ kg praz, ½ kg cartofi, 50 g unt, 50 g caşcaval ras, 1 linguriţă sare, crutoane.**

Se curăţă legumele, se taie bucăţele — la praz numai partea albă — se pun la fiert în 1½ litri apă şi sare. După ce legumele au fiert, se trec prin sită, se adaugă untul şi caşcavalul ras şi se dau într-un clocot. Supa se serveşte fierbinte cu crutoane (v. reţeta 6).

11. SUPĂ-CREMĂ DE CONOPIDĂ. — **1 conopidă potrivită, 50 g unt, 100 g smîntînă, 2 gălbenuşuri, 1 linguriţă făină, 1 linguriţă sare.**

Se fierbe conopida desfăcută în bucăţele, într-un litru de apă, în care s-a adăugat făina muiată cu apă rece. După ce a fiert, se trece prin sită. Se adaugă untul, smîntîna şi gălbenuşurile. Se potriveşte de sare şi se serveşte imediat, deoarece dacă stă îşi schimbă culoarea.

Observaţie. Pentru ca să se păstreze culoarea albă a conopidei, se pune în apa în care fierbe, pe lîngă puţină făină muiată în apă rece, o felie de miez de pîine sau puţin lapte.

12. SUPĂ-CREMĂ DELICIOASĂ. — **1 borcan de roşii sau ½ kg roşii proaspete, 50 g unt, 2 cepe, partea albă de la 2 fire de praz, 2 linguri pline făină, 1 litru zeamă de carne, 50 g smîntînă, 1 linguriţă sare.**

Cepele şi prazul curăţite, spălate şi tăiate feliuţe subţiri, se înăbuşă cu untul, amestecînd tot timpul. Se lasă pînă se moaie bine legumele. Se adaugă roşiile. Se lasă să fiarbă 20 minute, avînd grijă să nu se prindă de fund. Se trec prin sită. Se adaugă făina. Se amestecă bine. Se toarnă zeama de carne, lăsînd pe foc mic să fiarbă ½ oră. Se amestecă totul. Se mai dă un clocot. Se gustă de sare. Se adaugă smîntîna şi se serveşte fierbinte

13. SUPĂ-CREMĂ DE DOVLECEI. — **½ kg dovlecei, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 legătură de pătrunjel, 1 ou, 100 g smîntînă, 1 linguriţă sare.**

Se prepară la fel ca supa-cremă de conopidă I (v. reţeta 11).

14. SUPĂ-CREMĂ DE GULII. — **½ kg gulii, 50 g unt, 1 ceaşcă lapte sau bulion de zarzavat, ½ lingură făină, ½ ceaşcă smîntînă, 1 legătură verdeaţă, 1 linguriţă sare, crutoane sau gogoşele.**

Se înăbuşă în 50 g de unt guliile tăiate mărunt şi opărite. Se adaugă sosul alb (v. reţeta 242) şi se fierb 20 minute, apoi se trec prin sită. Se subţiază pireul cu cîteva linguri de bulion de zarzavat sau cu lapte şi se sărează. Se pune din nou pe foc şi în ultimul moment se adaugă smîntîna şi verdeaţa.

Se serveşte cu crutoane (v. reţeta 6) sau cu gogoşele de caşcaval (v. reţeta 8).

15. SUPĂ-CREMĂ DE LEGUME PASATE. — **50 g unt, 1 lingură făină, sare, 2—3 cepe, 2 morcovi, 1 țelină, 2 rădăcini de pătrunjel, 2—3 cartofi.**

Se taie zarzavatul ca fideluța. Se înăbușă în unt cu ceapa 10 minute. Se adaugă făina, se toarnă 1½ l apă caldă și ½ linguriță de sare. Se fierb acoperit 1½ ore. Se trec prin sită, căpătînd o cremă groasă sau se servesc direct cu toate legumele.

16. SUPĂ-CREMĂ DE MAZĂRE VERDE CU CRUTOANE. — **750 g mazăre, 2 cepe, 100 g smîntînă, 25 g unt, 1 legătură de mărar verde, 1 linguriță sare.**

Boabele de mazăre se fierb în apă cu sare împreună cu untul, cepele și mărarul și se trec apoi prin sită. Pireul obținut se amestecă cu smîntîna. Dacă este prea gros, se subțiază cu apă sau cu lapte.

17. SUPĂ-CREMĂ DE MORCOVI PIREU CU CRUTOANE. — **100 g unt, ½ kg morcovi, 1 ceapă mare, 100 g orez, 1½ l zeamă de carne, sare, 4 felii de pîine tăiate cuburi, 1 praf de zahăr.**

Se înăbușă în 50 g unt morcovii tăiați felii subțiri, împreună cu ceapa tocată mărunt, un vîrf de linguriță de sare și un praf de zahăr. După ce morcovii s-au muiat, se toarnă zeamă de carne sau apă și se adaugă orezul. Se lasă să fiarbă acoperit, la foc moale. Se trece totul apoi prin sită, se subțiază cu cîteva linguri de zeamă de carne și se adaugă 25 g de unt. Crutoanele se stropesc cu 25 g de unt și se rumenesc la cuptor (v. rețeta 6).

18. SUPĂ-CREMĂ DE MORCOVI

Se pregătește un pireu de morcovi și se procedează apoi ca la celelalte supe.

19. SUPĂ-CREMĂ DE PEȘTE. — **250 g pește, 4 cești zeamă de pește, 3 gălbenușuri, 1 lingură făină, ½ ceașcă smîntînă, 100 g unt, zarzavat de supă, sare, piper.**

Se pregătește un bulion de legume în care se fierbe peștele. Se dezosează carnea și se trece prin mașina de tocat. Se amestecă cu un sos alb (v. rețeta 242), subțiat cu o ceașcă de zeamă de pește și se trece printr-o sită deasă. Se mai adaugă restul de zeamă și piperul. Se potrivește de sare. Se dau cîteva clocote; se ia de pe foc, se adaugă restul de unt, gălbenușurile și smîntîna.

20. SUPĂ-CREMĂ DE PRAZ. — **4 fire de praz, 50 g unt, ¼ l lapte, 1 lingură făină, 100 g smîntînă și cașcaval ras, sare, piper, pătrățele de pîine.**

Se curăță prazul, se taie în bucățele și se înăbușă în unt 10—15 minute. Se adaugă făina. Se toarnă 1 l apă, sare, piper și se lasă să fiarbă la foc moale o oră. Se dă prin sită, apăsînd bine ca să treacă

cît mai mult pireu de praz. Se adaugă laptele şi se mai fierbe 10—15 minute.

Se serveşte la masă cu smîntînă şi caşcaval ras şi pătrăţele de pîine.

21. SUPĂ-CREMĂ DE SFECLĂ. — **½ kg sfeclă, zarzavat de supă obişnuit 2 cartofi, 150 g smîntînă, 1 gălbenuş, sare, piper.**

Se face o supă de legume în care se adaugă jumătate din sfeclă tăiată. Restul de sfeclă se rade, se pune într-o strecurătoare şi se opăreşte cu zeamă de la supa de legume bine fiartă. Se înlătură sfecla rasă după ce şi-a lăsat toată culoarea. Legumele fierte, în special cartofii, se trec prin sită, pentru ca supa să fie cît mai legată.

Se amestecă în castron smîntîna cu gălbenuşul şi piperul apoi se desface cu zeamă de supă strecurată.

22. SUPĂ-CREMĂ DE SPANAC. — **1 kg spanac, ¼ kg cartofi, 50 g unt, 100 g smîntînă, 2 gălbenuşuri, sare, 100 g lapte.**

Se pregătesc un pireu de spanac (v. reţeta 195) şi unul de cartofi (v. reţeta 190). Se adaugă smîntîna şi gălbenuşurile şi se subţiază cu zeamă de spanac. Se potriveşte de sare şi piper şi se serveşte.

23. SUPĂ-CREMĂ DE SPARANGHEL. — **½ kg sparanghel, 200 g smîntînă, 2 gălbenuşuri, sare.**

Se curăţă sparanghelul şi se taie vîrfurile cam la 2 cm. Se fierb tijele şi vîrfurile într-un litru de apă clocotită cu sare. După ce au fiert, se trec prin sită tijele, iar vîrfurile se lasă deoparte. Pireul obţinut se amestecă cu gălbenuşurile şi cu smîntîna şi la urmă se adaugă vîrfurile.

24. SUPĂ-CREMĂ DE ŢELINĂ. — **250 g cartofi, 1 ţelină mare, 50 g unt, 1 lingură făină, 2 linguri smîntînă, 2 ceşti lapte, sare.**

Se înăbuşă legumele cu 50 g de unt şi se fierb apoi în apă. Se adaugă un sos alb (v. reţeta 242). Se trec prin sită, se subţiază cu zeama în care au fiert legumele (sau cu zeamă de carne ori cu lapte) şi se pune sarea. Se mai dă un clocot şi se adaugă smîntîna.

25. SUPĂ CU CAŞCAVAL. — **1½ l zeamă de carne sau de zarzavat, 200 g caşcaval, 9—10 felii de franzelă, 75 g unt, sare.**

Se pun în oală 25 g de unt, apoi un rînd de caşcaval ras, unul de felii subţiri de pîine veche, pînă se termină materialul. Pe ultimul strat de brînză se pun 25 g de unt. Se toarnă ¾ l zeamă de carne sau de zarzavat şi se fierbe foarte încet pînă scade zeama. Se umple din nou cu restul de zeamă. Se potriveşte de sare. Se adaugă restul de unt, se amestecă bine şi se serveşte.

26. SUPĂ CU BRINZĂ. — **¼ kg brînză uscată de oi, 50 g unt, 2—3 felii de pîine albă, tăiată pătrăţele, 1 l supă de carne.**

Se taie brînza în două. O jumătate se rade şi se pune într-un vas rezistent la foc, împreună cu untul şi cu pătrăţelele de pîine, acoperite cu feliuţe tăiate din a doua jumătate de brînză. Din supa degresată se toarnă cîteva linguri peste brînza şi pîinea din castron şi se dă la cuptor sau se pune pe foc pînă scade toată zeama, iar brînza rasă, de pe fund, începe să se rumenească. Se toarnă restul de supă şi se serveşte.

27. SUPĂ RECE CU CASTRAVEŢI CRUZI. — **500 g resturi de carne, 2 morcovi, 2 cepe, 2 castraveţi proaspeţi, 250 g smîntînă, sare, piper.**

Se fierb din ajun resturi de carne şi oase. Se spumuieşte bine, se adaugă morcovii, cepele, piperul şi puţină sare.

Se strecoară supa bine fiartă şi răcită şi se pune la gheaţă. A doua zi se curăţă suprafaţa supei de toată grăsimea. Se răstoarnă cu băgare de seamă într-un castron fără a tulbura ceea ce s-a depozitat pe fundul oalei. Se bate cu smîntînă, se adaugă cuburi de castraveţi cruzi, curăţaţi de coajă şi se dă din nou la gheaţă. Se serveşte rece.

28. SUPĂ DE CEAPĂ I. — **½ kg ceapă, 100 g unt, 1½ l zeamă de carne, 100 g şvaiţer uscat şi ras, 4—5 felii de pîine albă, 1 linguriţă făină, sare, piper.**

Ceapa curăţată şi tăiată felii subţiri se pune să se moaie într-o cratiţă împreună cu untul. Se amestecă să nu se prindă sau să se ardă şi se lasă pînă se colorează. Se adaugă o linguriţă de făină, sare şi piper după gust şi se stinge cu zeamă de carne. Se lasă să fiarbă 1/2 oră. Se strecoară într-un castron pe fundul căruia s-au aşezat felii de pîine prăjită acoperite cu şvaiţerul ras.

Se serveşte fierbinte.

29. SUPĂ COMBINATĂ. — **1 ceşcuţă de griş, 2 linguri de caşcaval ras, 1½ l zeamă de carne.**

Se pregăteşte o supă de carne (v. reţeta 1), în care se fierbe grişul şi se adaugă jumătate din carnea fiartă tăiată cubuleţe, şi caşcavalul ras.

30. SUPĂ DE CARNE. — **½ kg carne de mînzat, 1 legătură zarzavat de supă, 1 crenguţă de cimbru, 1 lingură făină, 25 g unt, 1 ou, sare.**

Se fierbe carnea cu zarzavatul şi se strecoară. Zeama se leagă cu făină rumenită uşor în unt. Se adaugă cimbrul. Se trece de două ori carnea prin maşină ; se adaugă oul şi verdeaţa şi se fac perişoare care se trec prin făină şi se toarnă în supă. Se lasă să mai dea cîteva clocote, se potriveşte de sare şi se serveşte.

31. SUPĂ DE CARNE CU FASOLE VERDE. — **750 g piept de vacă gras, ½ kg fasole verde tînără, 1 rădăcină pătrunjel, 1 morcov, 2 cepe, 1 linguriță de făină, 100 g smîntînă, verdeață, sare.**

În zeama de supă spumuită se adaugă legumele, ceapa tăiată mărunt și fasolea tăiată în două. Se adaugă 1/2 linguriță de sare și se fierbe acoperit 2—2½ ore, la foc domol. Se toarnă și făina desfăcută în puțină apă rece. Se adaugă smîntîna, iar verdeața tăiată mărunt se pune cînd se dă la masă.

32. SUPĂ DE FICAT. — **300 g ficat, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 75 g unt, 1 legătură verdeață, sare, piper, 5—6 felii de pîine tăiate pătrățele.**

Ficatul șters cu o cîrpă umedă se pune la fiert cu 2½ l apă, împreună cu legumele curățite, spălate și tăiate în lung, sare și piper. Cînd legumele au fiert, se scoate ficatul, se lasă să se răcească, se trece prin mașina de tocat și se pune din nou să mai dea un clocot în zeama strecurată.

Se prăjesc pătrățelele de pîine în unt și se servesc cu supa presărată cu verdeață tăiată mărunt.

33. SUPĂ DE MĂRUNTAIE DE MIEL. — **Măruntaie de la un miel, 50 g unt, 2 cepe, 1½ l zeamă de carne sau de oase, 2 ouă, 250 g făină, sare, piper, 1 legătură pătrunjel verde.**

Măruntaiele de miel se fierb, se răcesc și se taie foarte mărunt. Se amestecă cu sare, piper, pătrunjel tocat și cepele tăiate și înăbușite în unt. Se face un aluat din făină, un ou întreg și un gălbenuș. Se întinde aluatul, se taie pătrate de 5—6 cm. Se umplu pătratele cu o linguriță din compoziția de mai sus. Se lipesc marginile cu albuș de ou și se pun în zeama de carne cînd aceasta clocotește. Cînd sînt fierte se scot în castron și se toarnă zeama deasupra. Se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

34. SUPĂ DE PÎINE. — **½ kg pîine veche albă, 50 g unt, 1 ceașcă lapte, 1 gălbenuș, 2 linguri cașcaval ras, 2—3 linguri smîntînă, 1 țelină, sare.**

Se pun bucățile de pîine într-o oală cu 1½ l apă rece, cu țelina și o jumătate linguriță de sare. După primul clocot, se amestecă cu lingura de lemn. Se fierbe 20 minute, avînd grijă să se amestece din cînd în cînd. Se ia de pe foc, se trece prin sită, se adaugă untul și laptele călduț, se drege cu un gălbenuș și 2—3 linguri de smîntînă puse în castron și frecate cu cîteva linguri de supă răcorită. Se toarnă apoi restul de supă fierbinte. Se presară cașcavalul ras și se servește.

35. SUPĂ DE LIMBĂ A LA GREC. — **1 kg limbă, 1 morcov, 1 țelină, 2 cepe, 1 rădăcină păstîrnac, 1 rădăcină pătrunjel, sare, 1 ceșcuță orez, 2 gălbenușuri, 1 lămîie, pătrunjel verde.**

Limba se spală și se curăță (v. rețeta 765), apoi se pune la fiert cu zarzavatul întreg și sare. Cînd este fiartă, se strecoară supa și se

pune din nou la fiert cu orezul. Înainte de a o servi, se drege cu două gălbenuşuri şi zeama de lămîie şi se presară cu pătrunjelul verde tocat mărunt.

Limba se serveşte rasol sau se prepară un fel de mîncare.

36. SUPA DE RACI. — **10—12 raci, 1 l zeamă de carne sau zarzavat, 3 linguri orez, 1 morcov, 1 ceapă, 1 crenguţă de cimbru, 1 foaie de dafin, 1 pahar cu vin, pătrunjel verde, 100 g unt, sare, crutoane.**

Se fierbe orezul în zeama de carne şi se strecoară. Se înăbuşă în unt legumele tăiate, împreună cu mirodeniile şi verdeaţa. Se fierb în apă racii curăţiţi. Cînd s-au înroşit, se pune vinul şi sarea şi se mai fierb 15 minute. Se scot apoi labele şi gîturile, se aruncă stomacul, iar restul de curăţituri se pisează în piuliţă de piatră. Se adaugă pasta obţinută cu puţină zeamă şi se trece prin sită. Se adaugă în piuliţă orezul şi zarzavatul, se freacă bine, se subţiază pasta obţinută cu puţină zeamă şi se trece prin sită. Se amestecă cu zeama de la raci şi cu zeama de carne. Se mai dă cîteva clocote, se colorează cu puţină boia de ardei şi se gustă de sare. Se adaugă cozile, labele şi gîturile curăţite şi unt cît o nucă.

Se serveşte cu crutoane (v. reţeta 6).

37. SUPA DE ŞUNCĂ AFUMATĂ. — **1½ l zeamă de şuncă, 1 ceapă, 1 legătură de tarhon, oţet, sare, 2 ouă.**

Se fierbe zeama de la şuncă cu ceapa tocată şi sare. Se adaugă tarhonul tăiat mărunt. Se acreşte, după gust, cu oţet. Se toarnă ouăle bătute, care se fac zdrenţe (v. reţeta 6).

38. SUPA DIN ZEAMĂ DE LIMBĂ. — **Zeama de la o limbă fiartă, ¼ kg resturi de carne fiartă, 1 ceapă, ½ kg cartofi, 1 căţel de usturoi, 1 linguriţă boia de ardei, sare, crutoane.**

Se taie resturile de carne fiartă şi se pun în zeama de la limbă, împreună cu ceapa tăiată şi cu sare. După cîteva clocote, se adaugă cartofii tăiaţi, usturoiul şi boiaua. Cînd cartofii sînt fierţi se serveşte supa cu crutoane (v. reţeta 6).

SUPE DE LEGUME

Generalităţi

Legumele se fierb în general în 1½—2 l apă. Legumele curăţite şi spălate se pun în apă rece. Se fierb acoperit, iar sarea (o jumătate de linguriţă) se pune după ce a început să clocotească supa, nu însă toată deodată, ci numai jumătate, iar restul cînd supa este gata, deoarece prin fierbere lichidul scade şi supa ar putea ieşi prea sărată.

39. SUPĂ DE CARTOFI CU CAŞCAVAL RAS. — **1 kg cartofi, 2 cepe, 50 g unt, 100 g caşcaval, sare, crutoane.**

Cepele tăiate mărunt se înăbuşă cu untul într-o oală şi se amestecă mereu pînă se înmoaie. Se adaugă cartofii curăţaţi şi spălaţi. Cînd cartofii au fiert, se trece totul prin sită, îndesînd bine cu lingura de lemn. Dacă zeama este mai groasă decît smîntîna, se subţiază cu apă clocotită, apoi se adaugă caşcavalul. Se lasă să mai dea cîteva clocote, se potriveşte de sare, şi se serveşte cu crutoane de pîine albă (v. reţeta 6).

40. SUPĂ DE CARTOFI ŞI MORCOVI. — **1/2 kg cartofi, 1/2 kg morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 2 cepe, 50 g unt, 50 g smîntînă, sare, piper, verdeaţă.**

Se taie pătrăţele mici cartofii, pătrunjelul şi morcovii curăţaţi şi spălaţi. Se înăbuşă în unt 15 minute, amestecînd din cînd în cînd. Se adaugă cepele întregi, 1 1/2 l apă cu sare şi se fierbe 1 1/2—2 ore, la foc potrivit. Smîntîna, piperul şi verdeaţa tocată mărunt se pun în castron şi se toarnă supa deasupra lor.

Se serveşte fierbinte.

41. SUPĂ DE CEAPĂ II. — **1/2 kg ceapă, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 pahar lapte, cîteva felii de franzeluţă, 4 linguri caşcaval ras, sare, piper.**

Se rumenesc în unt cepele tăiate felii şi pudrate cu făină. Se toarnă 1 1/2 l apă fierbinte şi se fierbe 10 minute. Se adaugă laptele, sarea, piperul. Între timp se rumenesc felii de franzeluţă, se pudrează cu caşcaval ras, se aşază cîte două felii în fiecare farfurie şi se toarnă supa deasupra.

Aceeaşi supă se poate pregăti cu zeamă de carne, de limbă sau jambon şi se strecoară, înlăturînd cepele.

42. SUPĂ DE CHIMEN I. — **1 lingură chimen, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 rădăcină de păstîrnac, 4 cartofi, 50 g unt, sare, crutoane.**

Se fierbe în 2 l apă zarzavaturile împreună cu chimenul şi sarea. Cînd legumele au fiert, se strecoară prin sită. Se adaugă untul şi se serveşte supa cu crutoane (v. reţeta 6).

43. SUPĂ DE CHIMEN II. — **Zarzavat de supă, 1 ceapă, 50 g unt, 3 cartofi, 1 lingură chimen, 3 linguri smîntînă, 2 gălbenuşuri, crutoane.**

Se fierb legumele în apă cu sare. Se prăjeşte chimenul în unt, se stinge cu zeamă de zarzavat. Se lasă la fiert 15 minute, apoi se strecoară supa şi se toarnă cîte puţin peste gălbenuşuri şi smîntîna bătută împreună.

Se serveşte cu crutoane (v. reţeta 6).

44. SUPĂ DE CHIMEN III. — 3 cartofi, 1 lingură chimen, 1 lingură făină, 50 g unt, 250 g crenvurşti, sare.

Se topeşte untul într-o oală, se adaugă chimenul şi se prăjeşte cîteva minute. Se adaugă făina. Se ţine la foc atît cît făina să fie cuprinsă în grăsime. Se toarnă 1½ l apă. Se adaugă cartofii curăţaţi, spălaţi, tăiaţi bucăţele şi sarea. Se lasă să fiarbă pînă se moaie cartofii şi se trec prin sită. Se toarnă supa din nou în oală. Se adaugă bucăţele mici de crenvurşti curăţaţi de coajă. Se lasă să dea cîteva clocote şi se serveşte.

45. SUPĂ DE CIUPERCI. — 250 g ciuperci, 50 g unt, 1 ceapă, 100 g smîntînă, 1 lingură făină, pătrunjel, sare, piper.

Se înăbuşă 10 minute ciupercile tăiate felii subţiri, cu ceapa întreagă şi untul. Se presară făina şi se adaugă 1½ l apă (sau zeamă de oase), sare, piper şi pătrunjel verde. Se lasă să fiarbă la foc domol ¾ de oră, după care se scoate ceapa.

Se serveşte dreasă cu smîntînă.

46. SUPĂ DE CIUPERCI USCATE. — 200 g ciuperci, 50 g unt, 1 ceapă, ½ kg cartofi, 100 g smîntînă, 1 linguriţă făină, pătrunjel, sare, piper.

Se pregăteşte ca supa precedentă, cu deosebirea că se moaie din ajun ciupercile în apă, iar la fiert se adaugă şi cartofii tăiaţi cuburi.

47. SUPĂ DE CONOPIDĂ. — 1 conopidă potrivită, 50 g unt, 100 g smîntînă, sare, 1 linguriţă făină, crutoane.

Se fierbe conopida desfăcută în bucheţele, împreună cu untul, într-un litru de apă. Se adaugă sare şi o lingură de făină desfăcută în apă rece. Cînd conopida este fiartă, se adaugă smîntîna. Se serveşte cu crutoane (v. reţeta 6).

48. SUPĂ DE DOVLEAC. — ¾ kg dovleac, 2 cepe mici, 50 g unt, 50 g smîntînă, sare, 1 linguriţă făină.

Se înăbuşă în unt, 10—15 minute, cepele întregi, curăţite de coajă. Se adaugă dovleacul curăţit, tăiat pătrăţele. Se toarnă 1½ l apă caldă şi o linguriţă de sare şi se lasă să fiarbă ½ oră. Se desface făina cu o parte smîntînă, adăugînd şi 2—3 linguri din zeama în care a fiert dovleacul. Se toarnă în supă, se adaugă smîntîna şi se fierbe în continuare 5—10 minute. Se scoate ceapa.

Se serveşte fierbinte.

49. SUPĂ DE FASOLE USCATĂ. — 250 g fasole uscată, 2—3 cepe, 1 morcov, 3 linguri untdelemn, ½ linguriţă sare, verdeaţă, cimbru.

Fasolea se alege din ajun, se spală şi se lasă în apă care se aruncă a doua zi, cînd se pune la fiert. După ce a fiert în clocot 30 minute, se scurge apa şi se înlocuieşte cu altă apă clocotită. Se

adaugă cepele tăiate fideluţă, morcovul tăiat mărunt, untdelemnul, sarea şi cimbrul şi se fierbe pînă ce se moaie fasolea.

Înainte de a servi supa, se presară verdeaţa.

50. SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ RĂSCOAPTE. — **$^{1}/_{2}$ kg fasole verde, 2 cepe, 50 g unt, 3 ouă, 4—5 linguri cu pătrăţele de pîine prăjită, sare.**

Se fierbe $1^{1}/_{2}$—2 ore fasolea tăiată cu cepele tăiate mărunt şi cu untul în $1^{1}/_{2}$ l apă cu sare. Se pun într-un castron albuşurile fierte, tocate mărunt, gălbenuşurile fierte, trecute prin sită şi pătrăţelele de pîine prăjită. Se răstoarnă supa de fasole în castron şi se presară cu pătrunjel verde.

51. SUPĂ DE FASOLE VERDE CU SMÎNTÎNĂ ŞI COSTIŢĂ AFUMATĂ. **— 200 g costiţă afumată, 500 g fasole verde grasă, 100 g smîntînă, 1 ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, $^{1}/_{2}$ lingură făină, sare.**

Se pune la fiert costiţa tăiată bucăţele, ceapa tocată mărunt şi rădăcina de pătrunjel. Separat se fierbe fasolea ruptă bucăţele. Cînd fasolea este pe jumătate fiartă, se strecoară, se clăteşte în apă şi se adaugă la restul supei, lăsînd-o să fiarbă complet. Se potriveşte de sare şi, după gust, se poate adăuga un căţel de usturoi pisat. La sfîrşit, supa se drege cu smîntînă amestecată cu făină şi se lasă să mai dea un clocot.

52. SUPĂ DIN FIDELUŢE DE LEGUME. — **1 ceapă împănată cu un bob de cuişoare, 3 morcovi, 2 rădăcini de pătrunjel, 1 ţelină, 1 conopidă mică, $^{1}/_{4}$ kg mazăre boabe, $^{1}/_{4}$ kg fasole verde, $^{1}/_{4}$ kg sparanghel, 50 g unt, 100 g smîntînă, sare.**

Se taie ca fideluţa toate rădăcinile de legume, iar fasolea şi sparanghelul se taie bucăţele. Se pun în oală cu untul şi ceapa întreagă, se înăbuşă pe foc cîteva minute, avînd grijă să nu se ardă. Se toarnă 2 l apă; se adaugă sare şi se lasă să fiarbă $1^{1}/_{2}$ ore la foc moale. Cu o jumătate de oră înainte de a fi supa gata, se adaugă conopida curăţată, spălată şi desfăcută în bucăţele cum şi mazărea curăţită. Cînd toate legumele sînt fierte, se toarnă supa în castron peste smîntînă şi se serveşte.

53. SUPĂ DE GRIŞ. — **3 ceşcuţe de griş, 2 rădăcini de pătrunjel, 1 ceapă, 75 g unt, sare.**

Se fierbe ceapa şi pătrunjelul în $1^{1}/_{2}$ l apă cu sare. Se scot legumele şi în zeamă se toarnă în ploaie grişul pînă se ajunge la consistenţa unei smîntîni groase. Se adaugă untul şi pătrunjelul tocat mărunt. Se serveşte imediat.

54. SUPĂ DE LEGUME. — 3 cepe, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 varză mică, 1 pahar cu fasole albă, 2 linguri pastă de bulion, 1/2 kg cartofi, 20 măsline, 2 linguri grăsime, sare după gust.

Ceapa, morcovul, pătrunjelul şi varza se taie mărunt şi se înăbuşă în tigaie cu ulei, unt sau untură, pînă ce toate sînt rumenite, mai ales morcovul. Fasolea se fierbe separat. Cînd legumele s-au muiat, se adaugă fasolea fiartă şi cartofii şi se pune totul într-o oală cu 3 l apă clocotită. După ce au fiert şi cartofii, se adaugă bulionul şi măslinele şi se mai dau cîteva clocote. Se potriveşte de sare.

55. SUPĂ DE LEGUME CU ZDRENȚE. — 50 g unt, 1/2 kg cartofi, 1/2 kg mazăre, 1 ceapă, 1 lingură de făină, 1 ou, 1 ceaşcă cu lapte, verdeață, sare.

Se pun într-o oală cu untul cartofii curățați şi tăiați pătrățele şi ceapa tăiată mărunt. Se lasă cîteva minute pe un foc bun. Se toarnă apoi 1 1/2 l apă ; se adaugă mazărea şi sarea, se acoperă şi se lasă să fiarbă 1 1/2—2 ore la foc domol. Se bate bine într-o crăticioară făina şi oul cu lapte sau cu apă. Cînd supa este fiartă, se toarnă cu lingurița zdrențe din acest amestec şi se lasă să fiarbă în clocot 5—6 minute. La urmă se presară verdeața tocată.

56. SUPĂ DE MAZĂRE VERDE. — 1/4 kg cartofi, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1/2 kg mazăre boabe, 2—3 cepe, 50 g unt, sare, crutoane sau bastonaşe de cartofi.

Se fierb 1 1/2 oră legumele tăiate, împreună cu boabele de mazăre. Se trec prin sită, se adaugă untul şi sarea. Supa se serveşte caldă cu crutoane sau bastonaşe de cartofi (v. rețeta 6).

57. SUPĂ DE MAZĂRE VERDE CU CÎRNAȚI AFUMAȚI. — 1/2 kg mazăre, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 1/4 kg cartofi, 50—75 g unt, 2 cepe, 1 lingură făină, sare, piper, 250 g cîrnați afumați, pătrunjel verde.

Se taie în cuburi legumele curățite şi spălate. Se înăbuşă în unt cîteva minute împreună cu ceapa tăiată sau rasă. Se adaugă făina, se amestecă cu toate legumele şi se stinge cu 1 1/2—2 l apă caldă. Se pune sare şi piper după gust. Se acoperă şi se lasă să fiarbă două ore la foc potrivit. Mazărea şi cîrnații tăiați feliuțe se adaugă cu 1/2 oră înainte de a fi supa gata.

Se serveşte cu puțin pătrunjel verde mărunt.

58. SUPĂ DE MAZĂRE USCATĂ. — Aceleaşi cantități ca la rețeta nr. 57.

Se pregăteşte ca supa precedentă, avînd grijă ca mazărea spălată să fie muiată din ajun. Mazărea se fierbe în apa în care s-a muiat.

59. SUPĂ DE MORCOVI PIREU CU CRUTOANE. — **125 g unt, 1/2 kg morcovi, 1 ceapă mare, 100 g orez, 1 1/2 l zeamă de carne, sare, 4 felii de pîine tăiate cuburi, 1 praf de zahăr.**

Se înăbuşă în 50 g unt morcovii tăiaţi felii subţiri, împreună cu ceapa tocată mărunt, un vîrf de linguriţă de sare şi un praf de zahăr. După ce morcovii s-au muiat, se toarnă zeamă de carne sau apă şi se adaugă orezul. Se lasă să fiarbă acoperit, la foc moale. Se trece totul apoi prin sită, se subţiază cu cîteva linguri de zeamă de carne şi se adaugă 50 g de unt. Crutoanele se stropesc cu 25 g de unt şi se rumenesc la cuptor (v. reţeta 6).

60. SUPĂ DE ORZIŞOR. — **Zarzavat de supă, 2 ouă, 2 linguri făină, 50 g unt, 1 ceapă, pătrunjel verde, 3 linguri smîntînă, sare.**

Se prepară un bulion de zarzavat. Separat se face un aluat de tăiţei care se strînge ca o minge şi se lasă o oră să se usuce. Acest aluat se rade pe răzătoare şi se fierbe în zeama de legume cînd aceasta clocoteşte. Se potriveşte de sare. Se drege cu smîntînă şi se adaugă pătrunjel verde tocat.

61. SUPĂ DE PRAZ CU CLĂTITE. — **3—4 bucăţi de praz, 4 cartofi mari, 1 pătrunjel, 1 ţelină mică, 1 morcov, 75 g unt, 1 ou, 1 ceaşcă făină, 1 ceaşcă lapte, sare.**

Se fierb pătrunjelul, ţelina şi morcovul. Se strecoară şi în zeamă se fierb cartofii tăiaţi cuburi şi prazul (partea albă) tăiat felii. Cînd legumele sînt bine fierte, se adaugă 50 g unt şi sare.

Între timp se pregătesc clătitele (v. reţeta 6). Se rulează şi se taie fîşii de 1 cm, care se pun în castron în momentul cînd se serveşte supa.

62. SUPĂ DE ROŞII I. — **1 kg roşii, 2 cepe, 2 ardei graşi, 2 cartofi mari, 1 rădăcină de pătrunjel, 50 g unt, 1/2 pahar smîntînă, sare, piper.**

Se fierb o oră şi jumătate toate legumele de mai sus, tăiate în bucăţi mari, afară de roşii. Se dau prin sită şi în supa strecurată se adaugă roşiile curăţite de coajă şi seminţe şi tăiate bucăţele, untul, sarea şi un vîrf de cuţit de piper.

Cînd roşiile sînt fierte, se adaugă smîntîna şi pătrunjelul verde tocat. Se serveşte fierbinte.

Această supă se poate pregăti şi cu orez.

63. SUPĂ DE ROŞII II. — **2 kg roşii, 2 cepe, 4 ardei graşi, 1 lingură orez, 1 lingură zahăr, sare.**

Se pun într-o oală cu 1 1/2 l apă cepele curăţite şi roşiile spălate, curăţate şi rupte în două. Cînd ceapa este fiartă, se strecoară zeama prin sită şi se pune din nou la fiert, împreună cu ardeii (gustaţi să nu fie iuţi) curăţiţi de seminţe şi tăiaţi fideluţă, şi cu orezul ales şi

spălat. Se adaugă sare și se lasă să fiarbă pînă ce înflorește orezul. Se pune zahărul după gust.

Această supă se servește de preferință rece.

64. SUPĂ CU ROȘII CONSERVATE. — **4 cartofi mari, 50 g unt, 2 linguri smîntînă, 1 lingură griș, 4 roșii conservate, sare.**

Se curăță cartofii, se spală, se taie în cuburi. Se fierb cu apă și sare și cu jumătate din unt. Se adaugă roșiile rupte. Se fierb 15 minute. Se toarnă grișul, restul de unt și smîntîna.

Se servește imediat ce grișul a fiert.

65. SUPĂ DE SALATĂ VERDE. — **4 salate, 50 g unt, 100 g slănină afumată, 1 linguriță făină, 2 ouă, pătrunjel verde, ceapă, verdeață, sare, 1 linguriță oțet sau zer.**

Se prăjește slănina tăiată pătrățele într-o oală, cu o lingură de apă. Cînd apa a scăzut, se adaugă frunzele de salată bine spălate și tăiate fîșii de un lat de deget. Se amestecă cu lingura de lemn pînă se moaie frunzele. Se adaugă ceapa tăiată mărunt cu frunze cu tot, verdeața, făina, jumătate din unt și se acoperă cu $1^1/_2$ l apă caldă. Se sărează. Se lasă să fiarbă acoperit timp de o oră. Cînd supa este fiartă, se prepară din ouă și restul de unt o omletă coaptă pe amîndouă părțile (v. rețeta 541). Se taie fîșii sau cuburi și se răstoarnă în supă.

Se adaugă oțetul sau zer și pătrunjelul tocat și se servește.

66. SUPĂ DE SPANAC. — **750 g spanac, 100 g smîntînă, 50 g unt, 2 cepe, 1 lingură făină, 1 ou, sare.**

Spanacul curățit și spălat și cepele tocate mărunt se înăbușă cu untul în oală, pînă se moaie spanacul. Se adaugă făina și $1^1/_2$ l apă clocotită. Se lasă la fiert 20 minute și se gustă de sare. Se amestecă în castron gălbenușul și smîntîna, opărite la început cu puțină zeamă de supă clocotită.

După aceea, se toarnă toată supa în castron și se servește.

67. SUPĂ DIN TECI DE MAZĂRE. — **$^1/_2$ kg teci de mazăre, 2 cepe, 1 lingură făină, 50 g unt, sare, pîine prăjită, pătrunjel verde.**

Se curăță capetele tecilor, se spală, se pun în oală cu untul și cu cepele întregi, se înăbușă 10 minute. Se toarnă $1^1/_2$ l apă fierbinte. Se desface făina cu puțină apă și se toarnă în oală ; se adaugă sarea și se fierbe. Cînd supa este gata, se scoate ceapa, se adaugă pătrunjel verde tocat și cuburi de pîine prăjită.

68. SUPĂ DE TOAMNĂ. — **1 sfeclă mare, $^1/_4$ kg cartofi, 1 conopidă, 125 g unt, 1 linguriță făină, sare, crutoane din 4 felii de franzelă, verdeață.**

Se curăță sfecla, se taie felii, se înăbușă cu 50 g unt și sare ; se fierbe acoperit și se trece prin sită. Se fierb cartofii, se trec prin

sită şi se amestecă cu trei linguri de sos alb (v. reţeta 242). Se fierbe conopida şi se trece prin sită. Se amestecă toate trei legumele, se subţiază cu patru ceşti de zeamă de zarzavat. Se potriveşte de sare. Se lasă să dea cîteva clocote, se adaugă restul de unt şi verdeaţă şi se serveşte cu crutoane (v. reţeta 6).

69. SUPĂ TRIPARTITĂ. — **1/4 kg fasole verde, 1/4 kg ţelină, 1/2 kg morcovi, 50 g unt, 1 ou, 2 linguri smîntînă, sare, verdeaţă.**

Se înăbuşă în unt şi apoi se fierb în apă cu sare legumele spălate şi tăiate mărunt. Se trec prin sită. Se drege supa cu smîntînă şi cu un ou şi se presară verdeaţa tocată.

70. SUPĂ ŢĂRĂNEASCĂ. — **2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 2 fire de praz, 1 ceapă, 250 g fasole uscată, 1 felie de dovleac, 1/2 varză mică, 100 g slănină afumată, sare după gust.**

Fasolea curăţită şi fiartă se bate ca un pireu şi se amestecă, în oala în care a fiert, cu legumele de mai sus, toate curăţite, spălate şi tăiate bucăţele mici. Se adaugă slănina tăiată cuburi şi puţin prăjită. Se fierbe totul în 2 l apă. Se potriveşte de sare.

71. SUPĂ VARIATĂ. — **75 g unt, 1/2 ţelină, 1 nap, 1 fir de praz, 2 cartofi, o mînă de fasole albă nouă, o mînă de fasole verde, 2 1/2 l zeamă de carne sau de zarzavat, 3 linguri smîntînă, sare, verdeaţă, pîine prăjită.**

Se înăbuşă cu o lingură de unt ţelina, napul, cartofii şi prazul tăiate fideluţe. Se adaugă zeama de carne şi sare, apoi fasolea albă şi cea verde ruptă în bucăţi. Se fierbe 40 minute. Se adaugă smîntîna, restul de unt, verdeaţa tocată. Se serveşte cu rondele de pîine prăjită.

72. SUPĂ DE VARZĂ CU CRUTOANE. — **1 varză (de preferinţă varză creaţă), 1 ceapă, 1 bob de cuişoare, 50 g slănină, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, sare, crutoane.**

Se fierbe o varză tăiată în sferturi, ţinută mai înainte în apă rece şi scursă. Deasupra se pun morcovii şi pătrunjelul tăiaţi în lung, ceapa în care s-a înfipt o cuişoară, feliile de slănină. Se umple cu apă, se sărează şi se fierbe pe foc moderat. Se serveşte cu crutoane (v. reţeta 6).

73. SUPĂ DE VERDEŢURI. — **1/4 kg spanac, 1 salată, 5—6 frunze de ţelină, 1 legătură de sparanghel verde, 50 g unt, 2—3 linguri smîntînă, 1 linguriţă zahăr, sare, 1 1/2 l zeamă de carne sau de zarzavat, verdeaţă.**

Se taie verdeţurile şi se înăbuşă în unt. Se adaugă sarea, zahărul şi zeama de carne sau de zarzavat. Se lasă să fiarbă 30 minute, pînă ce verdeţurile s-au muiat. Se drege cu smîntînă şi se presară cu verdeţuri (pătrunjel, hasmaţuchi) tăiate fin.

74. SUPĂ VERDE. — Cîte o mînă plină de măcriș, ștevie, spanac, o legătură de tarhon, pătrunjel verde, 1 lingură făină, 100 g unt, 2 linguri smîntînă, 1 gălbenuș, sare, crutoane.

Se spală verdețurile, se taie fîșii și se călesc în unt. Se amestecă cu făină. Se adaugă un litru de apă, sare și se fierbe ³/₄ oră. Se freacă gălbenușul cu smîntîna în castron. Se toarnă supa deasupra și se servește cu crutoane de pîine (v. rețeta 6).

75. SUPĂ DE ZARZAVAT (minestrone). — 2 morcovi, 2 fire de praz (partea albă), 1 rămurică cu frunze de țelină, 1 ceașcă de fasole uscată (muiată din ajun), 2 cepe, 1 cățel de usturoi, 100 g tăiței, 200 g costiță afumată, sare.

Se fierb toate legumele tăiate mărunt, împreună cu fasolea și mirodeniile în 3 l de apă, timp de 2 ore. Cînd legumele sînt fierte, se pun tăițeii să fiarbă și costița tăiată cubulețe și prăjită.

76. SUPĂ DE CARTOFI GĂTITĂ GREcește. — ¹/₂ kg cartofi, 1 ceapă, 1 fir de praz, ¹/₂ l lapte, 1 lămîie, 100 g smîntînă, sare, crutoane.

Se pun la fiert cu 1 l apă cartofii curățați, spălați și tăiați bucăți mici, împreună cu ceapa și prazul tăiate mărunt și un praf de sare. Se lasă pe foc pînă ce cartofii se sfărîmă. Se strecoară totul iar cartofii și ceapa se zdrobesc, ca să treacă prin strecurătoare. Supa se subțiază cu laptele fiert și se stoarce deasupra lămîie.

Cînd se servește la masă, se adaugă smîntîna și crutoane din pîine prăjită (v. rețeta 6).

77. SUPĂ FRANȚUZEASCĂ. — 3 morcovi potriviți, 2 fire de praz (partea albă), ¹/₄ kg cartofi, 1 rămurică cu frunze de țelină, 1 ceașcă cu fasole albă (muiată din ajun), 1 ceapă, cimbru, 1 cățel de usturoi, ¹/₂ varză mică, 50 g unt, 100 g smîntînă, pîine prăjită, sare.

Se fierb 2¹/₂ ore în 1¹/₂ l apă cu sare și unt toate legumele indicate, tăiate subțire, afară de varză. Se strecoară, și, în această zeamă, se fierbe varza tăiată în sferturi. Cînd și varza a fiert, se toarnă supa în castron peste smîntînă și crutoane (v. rețeta 6) și se servește în fiecare farfurie un sfert de varză.

78. SUPĂ CU MERE. — ¹/₂ kg picioare de porc proaspete sau afumate, o ceapă, 4—5 mere, 1 gălbenuș de ou, 2—3 linguri smîntînă.

Se fierb picioarele de porc cu ceapă. Se curăță merele de coajă și sîmburi, se taie sferturi și se pun în oală cînd carnea este pe trei sferturi fiartă. Se lasă să fiarbă pînă ce se moaie merele. Înainte de servit la masă se amestecă supa cu gălbenușul de ou și smîntînă.

79. SUPĂ MERIDIONALĂ. — ¹/₂ căpățînă de usturoi, 50 g untdelemn de măsline, 4 felii de franzelă, verdeață, 1¹/₂ l zeamă de ciuperci, piper, sare.

În zeama de ciuperci se fierb cățeii de usturoi întregi. Între timp, se taie feliile de franzelă în bucăți mici, se presară cu piper, se stropesc cu untdelemn, se pun în fundul castronului și se toarnă zeama de

ciuperci strecurată și clocotită. Se potrivește de sare, se presară verdețuri și se servește caldă.

Observație. Pentru 1½ l zeamă de ciuperci, se fierb ½ kg ciuperci curățite în 2 litri de apă, cu o linguriță de sare. Ciupercile se pot adăuga în supă sau se face o umplutură din ele.

80. SUPĂ DE PEȘTE MĂRUNT. — **1 kg pește mic diferit, ½ pahar untdelemn, 2—3 cepe, ½ căpățînă usturoi, verdeață, coajă de lămîie, 1 lingură de sos tomat, ¼ kg cartofi, ½ lingură făină, sare, piper boabe.**

Se înăbușă ceapa cu untdelemnul și se adaugă sarea, cartofii, verdețurile și 2½ l apă. Se fierbe 30 minute și apoi se pun băcățelele de pește, lămîie, boabele de piper și sosul tomat. Se mai lasă la fiert 30 minute pînă ce peștele s-a muiat. Se leagă cu făina desfăcută cu puțină zeamă de pește și se mai fierbe încă 10 minute.

81. SUPĂ RUSEASCĂ RECE. — **250 g spanac, 250 g frunze de sfeclă, 1 litru vin acrișor, 1 linguriță zahăr, 100 g castraveți verzi, pătrunjel verde, 1 crenguță de tarhon, 1 ceapă, 50 g unt, sare.**

Se înăbușă în unt frunzele de sfeclă și spanacul spălat și tăiat, se fierb în puțină apă și se trec prin sită. Pireul obținut se moaie cu vinul. Se adaugă o jumătate de linguriță sare, zahărul și castraveții cruzi tăiați cuburi, împreună cu ceapa și verdeața tocată mărunt.

Se servește rece.

82. SUPĂ DE VIȘINE CU ZEAMĂ DE CARNE. — **¾ l zeamă de carne curățită de grăsime, 1 kg vișine, 2 gălbenușuri, 250 g smîntînă, 1 linguriță zahăr pudră, sare.**

Se spală vișinile, se pun într-un tifon și se storc cît mai bine. Se amestecă sucul de vișine cu zeama de carne limpede și se lasă să dea cîteva clocote, adăugînd sarea și zahărul. Se bat în castron gălbenușurile cu smîntîna. Se toarnă la început puțină zeamă clocotită, amestecînd repede, apoi toată zeama.

Se servește rece.

83. SUPĂ DE VIȘINE VEGETARIANĂ. — **1 kg vișine, 2 gălbenușuri, 200 g smîntînă dulce grasă, sare.**

Se opăresc vișinile, se trec prin sită, iar zeama se fierbe cu puțină sare. Se freacă gălbenușurile cu smîntînă într-un castron și se toarnă deasupra zeama de vișine. Se servește rece.

BORȘURI

Borșurile se acresc, cu borș, clocotit separat și amestecat cu fiertură de carne sau de legume.

84. PREGATIREA BORŞULUI. — ½ kg tărîţe de grîu, o mînă de mălai, o felioară de pîine neagră, 2—3 felii de lămîie, o crenguţă cu frunze de vişin, 5 l apă.

Se pun într-un borcan de sticlă sau de pămînt smălţuit, tărîţele de grîu şi mălaiul amestecate. Se adaugă pîinea, feliile de lămîie, frunzele de vişin (dacă se găsesc) şi se opăresc cu apă fiartă amestecînd cu un făcăleţ. Se acoperă borcanul şi se ţine la loc cald, avînd grijă să mai amestecăm de 2 ori. În 24 de ore borşul este acru.

Cînd borşul este destul de acru se lasă să se limpezească şi se toarnă în sticle, care se ţin la rece (pînă la 8 zile).

Cînd se face a doua oară umplerea borşului, se adaugă o ceaşcă de huşte (tărîţele fermentate) la ingredientele indicate mai sus.

Frunzele de vişin şi feliile de lămîie se adaugă după gust şi posibilităţi.

85. BORŞ BULGARESC CU ARDEI, DOVLECEI ŞI PATLAGELE VERZI UMPLUTE. — ½ kg carne, 3 ardei, 1 dovlecel, 3 pătlăgele verzi, 1 ceşcuţă de orez, ¼ kg roşii, verdeaţă şi leuştean, ½ l borş, 2 cepe, 1 ou, sare, piper, 1 kg oase.

Se umplu ardeii, pătlăgelele şi dovleacul tăiat şi scobit, cu o tocătură preparată din carne trecută prin maşină, amestecată cu orez, sare, piper, verdeaţă tocată. Separat se pun la fiert oasele cu 1½ l apă şi sare. Se strecoară, se adaugă ceapa şi verdeaţa tăiată şi în această zeamă se fierb încet legumele umplute. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă roşiile în sferturi, verdeaţa tocată şi borşul clocotit şi limpezit. Se drege cu ou.

86. BORŞ DE BERBEC CU VARZĂ DULCE. — 500 g carne de berbec, ½ varză, 1 lămîie, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 ţelină, 1 ceapă, verdeaţă, leuştean şi ½ l borş şi sare.

Se taie carnea bucăţele, se freacă cu lămîie şi se pune la fiert. Se spumuieşte. Se adaugă zarzavatul tăiat fideluţă, sare şi varza tocată. Cînd carnea este fiartă, se toarnă borşul clocotit.

Se pune verdeaţa şi se serveşte.

87. BORŞ DE CARTOFI. — ½ kg cartofi, 2 cepe, 100 g smîntînă, 2 linguri untdelemn, ½ l borş, leuştean, sare.

Se curăţă ceapa şi se taie mărunt. Se înăbuşă în untdelemn. Se adaugă apoi 1 l apă, sare şi cartofii curăţiţi, spălaţi şi tăiaţi cuburi mici. Cînd cartofii au fiert, se adaugă borşul clocotit şi leuşteanul tocat mărunt. Se mai lasă să clocotească puţin, iar smîntîna se adaugă cînd se serveşte la masă.

88. BORȘ DE CIUPERCI. — **$^1/_4$ kg ciuperci, zarzavat de supă, $^1/_2$ l borș, 1 ceapă, verdeață, 1 ceșcuță cu orez, sare.**

Se taie zarzavatul și ceapa și se pun la fiert cu $1^1/_2$ l apă și sare. Cînd zarzavatul este pe jumătate fiert, se adaugă ciupercile tăiate felii. După ce s-au muiat ciupercile, se toarnă borșul clocotit și orezul fiert. Se mai lasă cîteva minute pe foc, se presară verdeața și se servește.

89. BORȘ DE DOVLECEI UMPLUȚI. — **300 g carne tocată de miel sau de vacă, 1 ou, 1 felie de pîine, 1 lingură orez, verdeață, 4 dovlecei, $^1/_2$ l borș, 1 ceapă, sare, piper, 2—3 roșii, 3—4 linguri smîntînă.**

Din carne se face o tocătură amestecată cu ou, miez de pîine muiat și bine stors, orez, sare, piper, mărar și pătrunjel tocat. Se curăță dovleceii, se taie în două sau în trei bucăți, se scobesc cu o linguriță care se învîrtește în dovlecel ca un sfredel și se umplu cu tocătura de mai sus. În timpul cînd se pregătește tocătura și se umplu dovleceii, se fierb o oră în $2^1/_2$ l apă oasele scoase de la carne, împreună cu o ceapă și sare.

În această zeamă se lasă să fiarbă dovleceii umpluți 3/4 de oră. Se scot apoi în castron și se toarnă smîntîna deasupra. Separat se clocotește borșul cu cîteva roșii curățite de coajă și tăiate felioare și se toarnă peste dovleceii din castron.

90. BORȘ DE MĂRUNTAIE DE PASĂRE. — **$^1/_4$ kg cartofi, 2—3 morcovi, 1 pătrunjel, 1 țelină, 1 ceapă, 1 ceșcuță cu orez, $^1/_2$ l borș, 1 ou, măruntaie, aripi și gît de pasăre, pătrunjel, sare.**

Se pun măruntaiele, aripile și gîtul să fiarbă cu zarzavatul tăiat mărunt și sare. Separat se fierbe orezul și se adaugă cînd carnea este fiartă, o dată cu borșul clocotit. Se drege borșul cu un ou bătut în castron, peste care se toarnă la început, cu încetul, cîteva linguri din oală, apoi tot borșul. Se presară pătrunjel verde tocat mărunt și se servește.

91. BORȘ DE GULII. — **Zarzavat de supă, 250 g gulii, $^1/_2$ l borș, 100 g paste făinoase, verdeață, sare.**

Se prepară ca borșul rece de legume (v. rețeta 93).

92. BORȘ DE IEPURE. — **1 kg carne (cap și spată), $^1/_2$ l borș, 100 g smîntînă, zarzavat de supă, 1 ceapă, 1 linguriță făină, sare, piper, 1 crenguță de leuștean.**

Se pregătește ca borșul de măruntaie de pasăre (v. rețeta 90). Separat se desface făina cu puțină zeamă și se fierbe cîteva minute. Se adaugă în fiertură la urmă, o dată cu borșul și leușteanul. Se drege cu smîntînă.

93. BORŞ DE LEGUME. — **750 g zarzavat variat, 1/2 l borş, 100 g paste făinoase sau 50 g orez, verdeaţă şi leuştean, sare.**

Se fierb legumele tăiate fideluţă într-un litru de apă cu sare şi cînd sînt fierte se adaugă fie orez, fie paste făinoase. Cînd acestea sînt fierte se adaugă borşul clocotit separat şi verdeaţa. Se serveşte rece.

94. BORŞ DE LOBODĂ. — **3—4 legături de lobodă, 2—3 legături de ceapă verde, 1/2 l borş, pătrunjel, leuştean, 1 ceşcuţă cu orez, sare.**

Se curăţă frunzele de lobodă şi ceapa şi se spală bine. Ceapa se taie mărunt, iar loboda se lasă frunzuliţe. Se pun să fiarbă cu 1 l apă cu sare, se adaugă orezul şi se fierbe mai departe. Se toarnă borşul clocotit separat şi se lasă să mai fiarbă. Se adaugă pătrunjel şi leuştean verde tăiat, se acoperă şi se dă oala deoparte.

Se poate adăuga smîntînă şi gălbenuş de ou în castron, peste care se toarnă borşul sau, după gust, în oala în care fierbe loboda se adaugă şi 1—2 linguri de untdelemn.

La fel se prepară borşul de măcriş, de spanac şi de urzici.

95. BORŞ DE MIEL. — **3/4 kg cap de miel şi spată, 4 legături de ceapă verde, 1 legătură pătrunjel, 1/2 legătură leuştean, 1 lingură orez, sare, 1/2 l borş, 1 gălbenuş.**

Se pune la fiert, cu 1 1/2 l apă cu sare, capul întreg cu restul de carne tăiată bucăţele, mai întîi bine spălate. Se spumuieşte, se adaugă ceapa verde tăiată şi orezul curăţit. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă borşul clocotit separat. Se lasă să mai dea 2—3 clocote împreună. Se adaugă pătrunjelul şi leuşteanul tocat. Se acoperă şi se dă deoparte.

După gust, se poate drege borşul cu gălbenuş de ou.

96. BORŞ DE PEŞTE. — **1 kg peşte (crap sau somn), zarzavat de supă, 1 ceapă, 1/2 kg roşii, 1/2 l borş, leuştean, pătrunjel verde, sare.**

După ce s-a curăţit peştele şi s-a spălat, se freacă cu sare, apoi se taie bucăţi potrivite şi se lasă deoparte. Se fierbe zarzavatul şi ceapa tăiată mărunt în 2 l apă cu sare, apoi se adaugă roşiile. Cînd este bine fiert, se adaugă borşul clocotit şi după puţin timp, bucăţile de peşte. Se fierbe la foc potrivit. Cînd este aproape gata, se presară în borş puţin leuştean şi pătrunjel verde, tăiate mărunt.

97. BORŞ DE PERIŞOARE. — **1/2 kg carne de vacă, 1 ou, 2 cepe, pătrunjel verde, sare, piper, 1/2 l borş, 1 rădăcină pătrunjel, 1 ţelină mică, 1 lingură cu orez, 2 linguri smîntînă şi 1 gălbenuş.**

Se fierb legumele în 1 1/2 l apă cu sare. Între timp, se toacă carnea împreună cu ceapa. Se amestecă cu oul, orezul, sarea, piperul şi verdeaţa. Se fac perişoare cu mîna udă şi se pun la fiert în oala cu

zarzavat. După $^{1}/_{2}$ oră se adaugă borşul clocotit şi verdeaţa tăiată mărunt.

Borşul se poate drege cu puţină smîntînă şi cu un gălbenuş.

98. BORŞ DE VĂCUTĂ. — **$^{1}/_{2}$ kg carne grasă de vacă, zarzavat de supă, $^{1}/_{2}$ kg rosii. 2 linguri smîntînă, sare, piper, $^{1}/_{4}$ varză.**

Se taie carnea bucăţi şi se pune la fiert în 2 l apă rece cu sare. După ce s-a luat spuma, se adaugă zarzavatul şi varza tăiate mărunt ca fideluţa şi puţin piper Cînd carnea este fiartă se pun roşiile şi se lasă să mai dea cîteva clocote. Se serveşte la masă dres cu smîntînă.

99. BORŞ DE SFECLĂ. — **Zarzavat de supă, $^{1}/_{2}$ borcan cu iaurt, 1 sfeclă, sare.**

Se prepară ca supa de legume (v. reţeta 54), cu deosebirea că se adaugă la fiert $^{1}/_{2}$ de sfeclă tăiată fideluţă, iar după ce au fiert zarzavaturile, se strecoară prin strecurătoare în care s-a pus restul de sfeclă crudă rasă. Se pun din nou zarzavaturile în zeama strecurată, se adaugă sare şi se acreşte cu iaurt.

100. BORŞ DE CARNE CU SFECLĂ. — **$^{1}/_{2}$ kg piept gras de vacă, 2 sfecle roşii, 2 cepe, 6 căţei de usturoi, $^{1}/_{2}$ l borş, 2 crenguţe de leuştean, sare.**

Se pune la fiert carnea spălată şi tăiată bucăţele, cu $2^{1}/_{2}$ l apă rece şi sare. Se spumuieşte, se adaugă o sfeclă tăiată bucăţi mari şi cepele tăiate mărunt şi se lasă să fiarbă două ore. Jumătate din a doua sfeclă se taie ca fideluţa şi se adaugă la fiertură, iar cealaltă jumătate se rade, se pune într-o farfurie adîncă cu două linguri de apă şi se lasă să stea. Cînd carnea este fiartă, se pune sfecla rasă într-un tifon curat şi se stoarce în castronul de supă tot sucul.

Peste carnea fiartă se toarnă borşul şi se mai dă un clocot. Se adaugă apoi usturoiul pisat peste sucul de sfeclă din castron şi leuşteanul tăiat mărunt. Se scot din borş bucăţile mari de sfeclă iar restul se toarnă fierbinte în castron şi se serveşte la masă.

101. BORŞ DE SFECLĂ CU CARTOFI ŞI SMÎNTÎNĂ. — **Zarzavat de supă, 1 sfeclă, $^{1}/_{4}$ kg cartofi, $^{1}/_{2}$ l borş, 1 gălbenuş, 2 linguri smîntînă, sare.**

Se curăţă şi se rade zarzavatul şi jumătate din sfeclă. Se fierb cu $1^{1}/_{2}$ l de apă cu sare şi se adaugă cartofii. Cînd legumele au fiert, se toarnă zeama şi borşul clocotit printr-o strecurătoare în care s-a pus restul de sfeclă rasă. Se drege cu un gălbenuş bătut cu smîntînă.

Borşul poate fi înlocuit cu $^{1}/_{2}$ kg de roşii.

102. BORŞ UCRAINEAN. — **750 g carne (preferabil de porc), 1 sfeclă roşie lungă, 1 morcov, 2 rădăcini de pătrunjel, 3 cepe, 1 varză mică dulce, 1 legătură pătrunjel, 1 legătură mărar, $^{1}/_{2}$ kg cartofi, 1 lingură pastă de roşii, 1—2 ardei graşi uscaţi, 100 g smîntînă, $^{1}/_{2}$ l borş, sare.**

Se taie bucăţi de carne potrivite, se pun la fiert în 2 l de apă cu puţină sare şi se spumuiesc. Se adaugă cepele, rădăcinile de pă-

trunjel, ardei grași, morcovul, cartofii și sfecla, toate tăiate mărunt. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă varza tăiată mărunt, borșul clocotit și pasta de roșii. Se gustă și se potrivește de acru și de sare. Se servește cu o lingură de smîntînă în fiecare farfurie.

103. BORȘ RUSESC

Se prepară ca borșul de văcuță (v. rețeta 98) dar cu sfeclă.

CIORBE

Ciorbele se acresc cu zeamă de varză, de aguridă sau corcodușe verzi care se fierb tot separat, se strecoară și apoi se adaugă la fiertură; de asemenea cu oțet, vin, iaurt, lămîie.

104. CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU TARHON. — **1 kg ciolan de porc afumat sau de șira spinării, 1 ceapă, 1 lingură de orez, 1 legăturică de tarhon, 2 linguri de smîntînă, 1 gălbenuș de ou, 1 lingură de oțet.**

Se spală și se sparge ciolanul. Se pune la fiert împreună cu ceapa tăiată mărunt și se spumuiește. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă orezul curățat și spălat. După ce orezul s-a fiert, se adaugă tarhonul, spălat și tăiat mărunt. Într-un castron, se amestecă gălbenușul de ou, oțetul și smîntîna și se toarnă ciorba fierbinte deasupra.

105. CIORBĂ DE BERBEC. — **$^1/_2$ kg carne de berbec, 1 morcov, 1 ceapă, 1 țelină, 1 rădăcină de păstîrnac, 1 legătură pătrunjel, 1 lingură pastă de bulion, zeamă de varză, ardei iute, sare.**

Se taie carnea bucățele și se pune la fiert într-o oală cu 2 l apă cu sare. Se scoate spuma și se adaugă zarzavaturile tăiate ca fideluța. Cînd a fiert carnea se adaugă bulionul și după gust și puțin ardei iute. Se acrește cu zeamă de varză și se servește fierbinte.

106. CIORBĂ DE BURTĂ. — **2 kg burtă, 1 kg oase, 1 țelină, 2 morcovi, 1 rădăcină de păstîrnac, 1 legătură de pătrunjel, 1 gălbenuș, 2 cepe, 1—2 linguri de oțet, sare.**

Deoarece burta fierbe greu, trebuie pregătită din ajun. Se spală bine în mai multe ape burta și oasele. Se freacă cu sare sau cu mălai și se spală din nou în mai multe ape. Se așază într-o oală cu 4 l apă clocotită și se fierbe $^1/_2$ oră. Se înlocuiește apa și se lasă să fiarbă 3—4 ore cu sare, la un foc moale. Se adaugă toate legumele și se fierb bine. Se strecoară apoi zeama și se adaugă burta tăiată felii subțiri. Se bate un gălbenuș în castronul în care se servește ciorba, turnînd puțin cîte puțin zeama fierbinte. Se acrește cu oțet, după gust.

Observație. Supele și ciorbele se dreg numai cu gălbenuș bine frecat. Se toarnă puțin cîte puțin zeamă clocotită, amestecînd mereu pentru ca gălbenușul să-și piardă gustul de crud și să nu se taie.

107. CIORBĂ FRANȚUZEASCĂ DE BURTĂ. — **1 picior de vițel, 2 kg burtă, cîțiva morcovi, 2 cepe, 2 cuișoare, cimbru, foi de dafin, piper boabe, cîteva fire de praz, sare, 1 l vin alb, puțină făină pentru cocă, sos de muștar.**

Se spală bine burta cu o perie în apă călduță, pînă se albește. Se taie bucăți de jumătate palmă lățime. Se așază pe fundul unei oale mari cu capac, alternînd cu un rînd de morcovi tăiați în rondele subțiri. Se mai pun două cepe, în care s-au înfipt două cuișoare, cimbru, foi de dafin, sare, boabe de piper și un picior de vițel. Se acoperă cu un rînd de morcovi amestecați cu fire de praz tăiate bucăți. Se toarnă 5 l apă și vinul alb pînă se umple oala. Se lipește capacul ermetic fie cu cocă, fie cu fîșii de hîrtie lipite tot cu cocă de jur împrejur. Coca care se rupe în timpul fierberii se cîrpește din nou tot cu cocă ca să nu iasă de loc aroma din oală. Se fierbe 5½—6 ore la foc domol.

După ce a fiert, se dă deoparte. Se înlătură coca. Se ridică capacul, se scot bucățelele de burtă, iar piciorul se curăță de oase. Se așază într-un castron, se toarnă zeama strecurată deasupra și se servește foarte fierbinte. Zeama trebuie să fie bine scăzută. Se poate completa cu un sos de muștar (v. rețetele 265—271) pus în castron și amestecat cu zeama de burtă.

108. CIORBĂ DE CARNE DE PORC. — **½ kg carne, 1 morcov, 1 păstîrnac, 1 rădăcină de pătrunjel, 1—2 cepe, 1 ceșcuță orez, ½ l zeamă de varză, sare.**

Se prepară ca ciorba de potroace de pasăre (v. rețeta 115).

109. CIORBĂ DE CRENVURȘTI CU IAURT. — **250 g crenvurști, 2 legături de ceapă verde, 1 legătură pătrunjel verde, 1 lingură făină, ½ borcan de iaurt, sare.**

Se taie crenvurștii în bucăți de 1 cm și se fierb cu ½ l apă într-o crăticioară acoperită. Separat se fierbe cu 1½ l apă ceapa verde tăiată mărunt. Se potrivește de sare. Se adaugă făina desfăcută cu puțină apă rece, crenvurștii fierți și se mai dă în clocot 10 minute. Se răstoarnă ciorba în castron peste iaurt și pătrunjel tocat.

110. CIORBĂ DE DOVLECEI CU IAURT. — **2 dovlecei mai mari, zarzavat de supă, ½ borcan cu iaurt, 1 ceșcuță cu orez, verdeață, sare.**

Se fierbe ½ oră zarzavatul de supă în 1½ l apă. Se adaugă orezul și se fierbe încă 15 minute. Se pun și dovleceii tăiați cuburi și cînd aceștia sînt fierți, se adaugă iaurtul, sarea și verdeața. Se mai poate prepara și în felul următor. Se înăbușă tot zarzavatul cu 50 g unt. Se adaugă o linguriță plină de făină desfăcută cu apă rece. Se acoperă cu 1½ l apă și se lasă pe foc pînă fierb legumele. Mai departe se procedează ca mai sus.

111. CIORBĂ DE FASOLE USCATĂ CU CARTOFI. — **250 g fasole uscată, zarzavat de supă, 1 ceapă mare, 1 lingură untdelemn, 3—4 cartofi, pătrunjel verde, 1/2 l zeamă de varză, sare.**

Se alege fasolea, se spală și se pune la fiert cu apă rece. Cînd dă în clocot se schimbă apa cu alta caldă, pregătită dinainte. Se adaugă ceapa tăiată mărunt și untdelemnul. Cînd fasolea este fiartă pe jumătate, se adaugă zarzavatul, sarea și cartofii, toate tăiate mărunt. La urmă se adaugă zeamă de varză. Se servește cu pătrunjel tocat mărunt.

112. CIORBĂ GRECEASCĂ. — **1/2 kg carne de vacă, zarzavat de supă, 2 linguri de orez, 1 ou, lămîie, sare.**

Se taie carnea în bucățele și se pune la fiert cu 1 1/2 l apă cu sare. Se ia spuma și se adaugă zarzavatul de supă întreg. Cînd carnea este fiartă, se scoate zarzavatul și se adaugă orezul spălat. După ce a fiert orezul, se drege ciorba cu ou bătut și zeamă de lămîie.

113. CIORBĂ DE OASE DE PORC. — **Oase de porc, 1 morcov, 1 ceapă, 1 țelină, 1 păstîrnac, 1 legătură pătrunjel, 1 ceșcuță cu orez, 1/2 litru zeamă de varză, leuștean, sare după gust.**

Se spală oasele și se pun la fiert în 2 1/2 l apă. Se scoate spuma și se lasă să fiarbă la foc moale ca să se obțină o ciorbă limpede. Se adaugă zarzavatul tăiat ca fideluța, sarea și o ceșcuță cu orez spălat. Cînd zarzavatul și orezul sînt fierte, se acrește ciorba cu zeamă de varză clocotită și se adaugă leușteanul tocat.

114. CIORBĂ PESCĂREASCĂ. — **1 kg pește mărunt, 1 1/2 kg pește mare, somn sau crap, 2—3 cepe, 1 fir de praz, 3—4 căței de usturoi, 1/4 kg de roșii, sare, piper, 2 linguri de untdelemn (de preferat de măsline).**

Se fierbe peștele mic împreună cu capetele de la peștele mare. Se scurge zeama, se adaugă ceapa, prazul și usturoiul tocat, roșiile curățate de coajă, untdelemnul, sarea și piperul. După ce a fiert 10 minute la foc iute se pun și bucățile de pește. Se mai fierbe un sfert de oră. Se presară cu pătrunjel tocat.

115. CIORBĂ DE POTROACE DE PASĂRE. — **Aripile, gîtul, pipota, capul, labele și o parte de la spinarea unei păsări, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 păstîrnac, 1/2 țelină, 2 linguri cu orez, zeamă de varză, leuștean, sare.**

Se fierb bucățile de pasăre. Se spumuiesc și se adaugă zarzavaturile curățite, spălate și tăiate fideluță. Se lasă să fiarbă încet, la foc potrivit, iar cînd zarzavatul este fiert se adaugă orezul fiert, sare după gust și zeama de varză clocotită separat și spumuită. Se adaugă puțin leuștean și se acoperă. Se mai lasă puțin să stea și apoi se servește.

Mîncări de legume fără carne



116. ANDIVE LA CUPTOR. — **500 g andive, 100 g unt, 1 ceașcă cu lapte, 1 lingură făină, 2 linguri șvaițer ras, sare.**

Se curăță și se spală andivele (v. rețeta 300) apoi se pregătesc întocmai ca prazul la cuptor (v. rețeta 200).

117. ANDIVE LA CUPTOR CU ȘUNCĂ. — **500 g andive, 50 g unt, 100 g șvaițer, sare, 150 g șuncă.**

Se curăță andivele de foile veștede. Se spală și se opăresc în apă clocotită cu sare. Se scurg bine, se rulează într-o felie de șuncă și se așază rulourile într-un graten uns cu unt. Se presară șvaițerul ras, restul de unt și se dau la cuptor 20 minute să se rumenească.

118. ANDIVE CU SMÎNTÎNĂ. — **500 g andive, 100 g smîntînă, 50 g unt, sare.**

Se curăță andivele și se opăresc în apă clocotită cu sare. Se scurg foarte bine, se șterg și se acoperă cu smîntînă și unt. Se dau 5 minute la cuptor.

119. ARDEI UMPLUȚI CU CIUPERCI. — **8 ardei, 1/2 kg umplutură de ciuperci, 50 g unt, sos de roșii, 1 ceșcuță orez, 150 g smîntînă, sare.**

Se pregătesc ca dovleceii umpluți cu ciuperci (v. rețeta 156). În loc de zeamă de carne se pune zeamă de roșii.

120. ARDEI CU OREZ. — **15 ardei, 1 kg roșii, 2 cepe, 1 ceșcuță cu orez, sare, 100 g untdelemn, pătrunjel verde.**

Se coc ardeii, se curăță și se rup în fîșii. Se așază în cratiță peste cepele înăbușite în untdelemn. Se adaugă sare și roșiile curățite și tăiate felii și se lasă la fiert pînă scade. Se adaugă orezul fiert separat și limpezit, și verdeața tocată mărunt.

121. ARDEI UMPLUȚI CU OREZ. — **10 ardei grași, 150 g orez, 2 cepe, mărar verde, ½ ceașcă untdelemn, 4—5 roșii, sare, piper, un morcov.**

Se taie cepele mărunt, se rumenesc în jumătate din cantitatea de untdelemn, se adaugă orezul curățit și spălat și se lasă 2—3 minute să se prăjească. Se toarnă o ceașcă și jumătate de apă. Se pune jumătate de linguriță de sare, un vîrf de cuțit de piper și se acoperă. După ce orezul a absorbit apa, se dă la o parte de pe foc și se adaugă verdeața tocată mărunt.

Separat se spală ardeii, se taie căpăcele, în jurul codiței; se scot semințele, se încearcă după miros sau după gust dacă sînt iuți, iar căpăcelele prinse de codițe se păstrează. Se umplu ardeii cu orezul fiert pe jumătate și amestecat după gust, cu morcovul ras; se pun căpăcelele cu coada împunsă în orez ca să nu cadă. Se așază ardeii într-o formă cu pereții mai înalți sau într-o cratiță, cu codițele la marginea cratiței. Se pun deasupra roșiile curățite de pieliță și de semințe și se mai adaugă încă o ceașcă și jumătate de apă și restul de untdelemn. Se acoperă cratița și se dă la cuptor încă 20 de minute. Dacă zeama a scăzut, se poate adăuga jumătate de ceașcă de apă caldă, apoi se mai lasă la cuptor cîteva minute.

Se pregătesc din timp și se servesc reci, fiind mult mai gustoși.

122. BAME GRECEȘTI. — **½ kg bame tinere, ½ kg roșii, ½ l borș, 2 cepe, piper boabe, 1 linguriță făină, 75 g untdelemn, verdeață, ½ lămîie, sare.**

Se opăresc cu borș bamele curățite, se lasă 15 minute să se scurgă. Se înăbușă în untdelemn cepele tăiate mărunt, se presară făina și se umple cu o ceașcă de apă și zeama de la roșii fierte și strecurate, sare, piper. Se pun și bamele și se lasă la fiert la foc potrivit cam 30 minute; se adaugă lămîie.

Se servesc reci, cu verdeață tocată și presărată deasupra.

123. CARTOFI FRANȚUZEȘTI. — **1 kg cartofi, 4—5 linguri brînză rasă, 1 lingură pesmet, 100 g unt, 1½ lingură făină, ½ lingură bulion de legume sau lapte, sare (pentru sos alb).**

Se fierb cartofii în coajă. Se curăță și se taie felii. Se așază straturi într-o formă bine unsă cu unt. Se pregătește un sos alb (v. rețeta 242). Straturile de cartofi se alternează cu brînză rasă și sos alb. Peste ultimul strat se presară pesmet și restul de unt împărțit în pătrățele mici.

Se țin la cuptor timp de 25—30 minute.

124. CARTOFI UMPLUȚI CU BRÎNZĂ. — **8 cartofi mari, 100 g cașcaval, șvaițer sau brînză veche de oi rasă, 1½ linguriță chimen, 100 g unt, sare.**

Cartofii spălați și șterși se pun la cuptor. După ce s-au copt, se lasă cîteva minute să se răcească, apoi se taie în două în lung

și se scobesc cu o lingură scoțînd miezul într-un castron. Coaja nu trebuie ruptă, de aceea se lucrează cu grijă. Miezul se amestecă cu unt, brînză rasă, chimen și puțină sare după gust. Se umplu cartofii la loc, de data aceasta mijlocul va fi mai rotunjor.

Se așază pe un graten și se țin 15—20 minute la cuptor încins, apoi se servesc.

Cartofii preparați se pot acoperi cu un sos alb (v. rețeta 242) sau cu sos de roșii (v. rețeta 274).

Se mai pot pregăti, la fel, cartofii umpluți cu ciuperci, orez, șuncă etc. (v. rețetele 660—665).

125. CARTOFI PAI. — **1 kg cartofi, 1/2 untdelemn, sare.**

Se spală și se curăță cartofii ; pe măsură ce sînt curățați, se țin în apă rece. Se taie felii pe lung, groase de 1/2 cm. Se suprapun 3—4 felii și se taie în lung, în grosime de 1/2 cm, în chip de bețișoare. Se șterg cu o cîrpă, se rumenesc în grăsime bine încinsă, se scot pe farfurie de tablă ținută pe aburi și se sărează.

126. CARTOFI PANE. — **8—10 cartofi mari, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 150 g unt sau untdelemn, 1 linguriță sare.**

Cartofii se spală și se fierb în coajă. Se curăță și se lasă să se răcească. Se taie felii groase de 1 cm, se presară cu sare, se trec prin ou, pesmet și se rumenesc în grăsime.

127. CARTOFI CU CEAPA. — **1 kg cartofi, 3 cepe, 3 linguri untdelemn, sare.**

Cartofii se fierb în coajă, se curăță și se taie felii rotunde. Între timp se taie cepele mărunt și se prăjesc într-o cratiță cu untdelemn. Cînd ceapa s-a îngălbenit, se adaugă cartofii presărați cu sare și se lasă puțin să se prăjească.

128. CARTOFI CU USTUROI LA CUPTOR. — **1 kg cartofi, 100 g costiță afumată, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 1/2 ceașcă cu lapte, 4 căței de usturoi, sare, piper.**

Se spală cartofii și se fierb în coajă. Se curăță, se taie felii subțiri. Se freacă bine cu usturoi o formă ; se așază un rînd de cartofi, un rînd de costiță feliuțe subțiri. Se acoperă cu un alt rînd de cartofi și deasupra se toarnă un sos alb făcut din unt, făină, sare, lapte și piper (v. rețeta 242). Se coace pînă se rumenește.

129. CASTANE ÎNĂBUȘITE. — **1 kg castane, 50 g unt, 1 ceașcă lapte, 1/2 linguriță sare.**

Se crestează castanele și se pun la copt pînă se desface coaja. Se curăță de coajă și de pieliță. Se înăbușă cu unt și cu laptele fierbinte, în care s-a adăugat sarea. Se servesc ca garnitură la fripturi.

130. CASTRAVEȚI ÎNĂBUȘIȚI. — **2 castraveți mari sau 4 mici, 2 ouă, 1/2 linguriță făină, 1 lămîie, 50 g unt, sare.**

Se curăță și se taie castraveții în lungime în patru sau șase bucăți. Se înăbușă 8—10 minute într-o cratiță largă cu puțină apă, ușor sărată. Se scot și se acoperă cu un sos preparat din unt topit și din zeama lăsată de castraveți, gălbenușurile frecate cu făină și zeamă de lămîie. Se pune cratița cu castraveți pe marginea mașinii și se mai ține aproximativ un sfert de oră.

Se servesc lîngă cartofii fierți, stropiți cu unt.

131. CASTRAVEȚI CU SMÎNTÎNĂ. — **2 castraveți proaspeți mari sau 4 mici, 50 g unt, 1/2 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 3 linguri smîntînă, sare, nucșoară.**

Se taie în lung castraveții curățiți și se scoate miezul cu semințe. Se pun în apă clocotită cu sare pînă se moaie puțin. Se pun în apă rece, apoi se scurg și se usucă. Se înăbușă cu unt, puțină sare și cîteva bucățele de nucșoară. Se adaugă făina și laptele. Se lasă să fiarbă acoperit 15 minute.

Se toarnă smîntîna și se servesc.

132. CHIFTELUȚE DE CARTOFI I. — **1 kg cartofi, 2 linguri făină, 1 ou, sare, 15 g drojdie, 150 g untdelemn.**

Se fierb cartofii în coajă, se curăță, se dau prin mașina de carne și se amestecă cu ou, sare, făină și drojdie sfărîmată. Se face un sul lung și gros din care se taie felii de 1 cm. Aceste felii se trec prin făină și se rumenesc pe ambele părți în untdelemn încins. Se servesc la masă fierbinți, lîngă un sote de legume.

133. CHIFTELUȚE DE CARTOFI II. — **1 kg cartofi, 1 felie franzelă, 1 lingură făină, 2 ouă, zarzavat de la o supă, verdeață, 2 linguri pesmet, 150 g untdelemn, sare, piper.**

Se fierb cartofii și se dau prin sită împreună cu zarzavatul de la o supă. Se amestecă cu pîinea muiată și stoarsă, făina, gălbenușurile, sarea, piperul, verdeața și la urmă albușurile bătute spumă. Se fac chiftelușe, se dau prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în untdelemn.

134. CHIFTELUȚE DE DOVLECEI. — **2—3 dovlecei tineri, 1—2 ouă, 3—4 linguri brînză rasă, sare, piper, 1—2 linguri făină, 150 g untdelemn.**

Dovleceii curățiți de coajă, spălați și șterși, se rad într-un castron, adăugînd 1/2 linguriță de sare. Se amestecă și se lasă să stea o oră, apoi se storc. Se pun în alt vas, se adaugă ouăle întregi, brînza rasă, făină și piper după gust, amestecînd bine totul. Se ia cu o lingură din compoziție și se pune într-o tigaie în untdelemn încins. Se prăjesc chiftelușele pe amîndouă fețele. Se servesc fierbinți.

135. CHIFTELUȚE DE VARZĂ CU SOS DE CAȘCAVAL. — **1 varză, 2 ouă, 1 lingură făină, sare, piper, 150 g untdelemn, 50 g unt, 2 linguri smîntînă, 2 linguri pesmet, 4 linguri cașcaval ras, 1 ceașcă lapte.**

Se curăță varza, se spală, se taie în opt bucăți, fără a scoate cotorul. Se fierbe în apă clocotită cu sare. Se scurge și se taie cotorul, lăsînd numai atît cît să țină frunzele legate. Se dau bucățile de varză prin făină, se trec prin ou, piper și pesmet. Se rumenesc în untdelemn. Se prepară un sos alb (v. rețeta 242) amestecat cu cașcaval și smîntînă și se toarnă peste chifteluțele așezate în farfurie.

136. CIULAMA DE CIUPERCI. — **1/2 kg de ciuperci proaspete, 100 g unt, 2 linguri pline cu făină, 1/2 litru lapte, 1 legătură mărar, sare, piper.**

Se curăță și se spală ciupercile, se taie feliuțe și se pun într-o cratiță cu 50 g de unt, ca să se înăbușe. Dacă este nevoie, se adaugă 2—3 linguri de apă, 1/2 linguriță de sare și un vîrf de cuțit de piper.

Separat se face un sos alb (v. rețeta 242) din 50 g de unt, făină și lapte la care se adaugă mărar. Dacă sosul este prea gros, se subțiază cu zeama în care au fiert ciupercile. (Dacă se găsește ceapă verde, se pot adăuga cîteva fire tăiate mărunt cînd se înăbușă ciupercile.) Se amestecă ciupercile fierte cu sosul alb și se servesc cu mămăliguță caldă.

137. CIUPERCI CU OREZ LA CUPTOR. — **12 ciuperci mari, 100 g orez, 100 g unt, 100 g șvaițer, 3—4 linguri smîntînă, sare, piper.**

Se spală bine ciupercile de nisip și pămînt. Se spală din nou, se scot cotoarele și se dau de o parte. Se scobesc ușor cu o linguriță ca să nu se rupă. Tot ce se scoate, împreună cu cotoarele fragede, se taie mărunt (cotoarele fibroase se aruncă) și se înăbușă într-o cratiță cu o bucățică de unt, 1/2 linguriță de sare, un vîrf de linguriță de piper. Se fierbe orezul, se clătește cu apă rece și se adaugă peste ciupercile înăbușite. Se adaugă 3/4 din șvaițerul ras, se amestecă ușor și cu lingurița se umplu ciupercile în partea unde au fost codițele. Se așază într-o tavă potrivită sau într-o formă de sticlă sau de portelan, cu marginile mai joase. Restul de unt și de șvaițer tăiat bucățele se împrăștie peste ele. Se coc la cuptor fierbinte 20—25 minute. Cînd sînt gata, se toarnă smîntîna.

Se servesc calde.

138. CIUPERCI A LA GREC. — **1/2 kg ciuperci albe frumoase, 1/2 ceașcă untdelemn, sare, piper, 4—5 legături de mărar și pătrunjel, 1 lămîie.**

Se curăță ciupercile tăindu-le numai partea care stă în pămînt. Se spală bine, se scoate cotorul, se taie mărunt, se amestecă cu mărarul și cu pătrunjelul tocat mărunt, se adaugă sare și piper după gust.

Se aşază ciupercile în tavă sau pe o farfurie de piatră, una lîngă alta, cu partea cotorului în sus. Se umplu cu amestecul din cotoare şi verdeaţă. Se toarnă untdelemnul peste ele şi se stoarce zeama de la o lămîie. Se pun în cuptorul încins 25 minute.

Se servesc reci.

139. CIUPERCI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ. — **16—20 ciuperci mărişoare, 150 g smîntînă, 2 gălbenuşuri, 100 g unt, 1/2 lămîie, sare, piper.**

Se curăţă ciupercile, se spală, se taie cotoarele şi se sărează. Se aşază într-un graten uns cu unt. Se dau la cuptor 20 minute şi cînd se scot se acoperă cu smîntînă sau cu un sos de smîntînă pregătit astfel: se bate untul cu gălbenuşurile şi smîntîna pe baia de apă pînă se leagă. Se adaugă sare, piper şi zeamă de lămîie.

140. CIUPERCI FRIPTE UMPLUTE. — **400 g ciuperci, 75 g unt, 1 lingură făină, pătrunjel verde, sare, zeamă de lămîie.**

Se curăţă ciupercile, se scot cotoarele, se spală în apă acrită cu zeamă de lămîie. Se scurg, se şterg şi se coc 10 minute pe grătar cu capul în jos. Se face un amestec din unt, făină, cotoarele tăiate de la ciuperci, sare, pătrunjel tocat; se înăbuşă, apoi se umplu ciupercile înainte de a le servi.

141. CIUPERCI UMPLUTE LA CUPTOR I. — **1/2 kg ciuperci frumoase, 1 ceapă, 1 legătură pătrunjel, 1 ou, 2—3 căţei de usturoi, 1 lingură pesmet, 75 g unt, sare, piper.**

Se curăţă ciupercile. Cotoarele se amestecă cu ceapa, pătrunjelul şi usturoiul, toate tocate mărunt. Se înăbuşă tocătura în unt, se răceşte şi se amestecă cu ou, sare şi piper. Se umplu ciupercile, se presară cu pesmet, se aşază într-o tavă unsă cu unt şi se dau 20 minute la cuptor.

Se pot servi cu un sos de roşii.

142. CIUPERCI UMPLUTE LA CUPTOR II. — **250 g ciuperci mai mari, 100 g unt, 5 linguri caşcaval ras, 1 ceaşcă sos alb, 3 ouă, sare, piper.**

Se curăţă ciupercile şi se scot cotoarele. Se aşază într-un graten. Se presară deasupra fiecăreia caşcaval ras, peste care se pune o felie de ou răscopt, sare şi piper. Se toarnă sosul alb (o lingură de făină, 25 g unt, o ceaşcă de lapte) şi se pune restul de unt în bucăţele. Se dă la cuptor 20—25 minute.

143. CONOPIDĂ ÎN ALUAT. — **1 conopidă mare, 1/2 l aluat de clătite (v. reţeta 450), 200 g untdelemn, sare, 1 linguriţă făină.**

Se curăţă conopida şi se lasă să stea cel puţin 30 minute în apă sărată, pentru ca eventualele ouă de paraziţi să cadă în apă. Se clăteşte, se pune să fiarbă în apă clocotită cu jumătate lingu-

riță de sare și în care s-a desfăcut o linguriță de făină, pentru ca conopida să-și păstreze culoarea albă. Se fierbe conopida la foc moale și, după ce a fiert, nu se mai ține în apă, ca să nu se înroșească. Se scoate în strecurătoare și se scurge bine. Se răcește și se desface în buchețele. Se înmoaie fiecare buchețel în aluatul de clătite în care s-a mai adăugat și o lingură de untdelemn și se prăjesc în untdelemn.

Observație. Pentru ca să rămînă albă, conopida se fierbe cît mai aproape de ora mesei.

144. CONOPIDĂ LA CUPTOR CU PESMET. — **1 conopidă mare sau 2 mici, 75 g unt, 100 g cașcaval sau brînză de oi veche, 1 lingură făină, 1 lingură pesmet, sare.**

Se unge cu unt și se presară cu pesmet un vas de sticlă și se așază conopida fiartă (în apă cu sare și făină) (v. rețeta 143), fie întreagă, fie buchețele. Se presară deasupra cașcaval sau brînză rasă, pesmet, restul de unt, topit puțin pentru a putea acoperi toată conopida.

Se dă la cuptor 20—30 minute, pînă se rumenește.

145. CONOPIDĂ LA CUPTOR CU SOS ALB SAU CU SMÎNTÎNĂ. — **1 conopidă potrivită îndesată, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 50 g cașcaval, sare.**

Conopida, fiartă cu sare și făină, se scoate imediat din apă, se scurge în strecurătoare și se lasă 5—6 minute. Între timp se pregătește un sos alb din 25 g de unt, o lingură de făină și lapte (v. rețeta 242). Se așază buchețelele de conopidă într-o formă unsă cu unt, se presară 2—3 linguri de cașcaval ras, se toarnă sosul, se presară restul de cașcaval și de unt și se dă la cuptor fierbinte, pînă se rumenește.

Sosul alb se poate înlocui cu 200 g smîntînă.

Cartofii cu smîntînă se prepară la fel.

146. CONOPIDĂ PANE CU SOS FRANȚUZESC. — **2 conopide potrivite, 2 ouă, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 150 g untdelemn, sare.**

Buchețelele de conopidă, pregătite ca în rețeta 143, se trec prin făină, ou bătut, sare și pesmet fin. Se rumenesc în untdelemn și se servesc cu sos franțuzesc (v. rețeta 256).

147. CONOPIDĂ POLONEZĂ. — **1 conopidă mare, 2 ouă, 1 legătură pătrunjel, 100 g unt, 1 lingură pesmet, 100 g cașcaval, sare.**

Conopida fiartă și scursă (v. rețeta 143) se așază într-un graten uns cu unt. Se presară cu gălbenuș ras de ou răscopt, amestecat cu pătrunjel tocat fin. Înainte de a se servi, se rumenește pesmetul cu

unt și se toarnă peste conopidă. Se presară apoi cu cașcaval ras și se servește imediat fierbinte.

Observație. Zeama în care a fiert conopida poate fi folosită la prepararea unei supe în felul următor. Se pune în zeamă puțin pătrunjel tocat, o bucățică de unt proaspăt și se îngroașă cu puțină făină sau se servește la masă cu pătrățele de pîine prăjită.

148. CREMĂ DE CARTOFI. — **1 kg cartofi, ½ ceașcă lapte, 50 g unt, 150 g smîntînă, 1 ou, sare.**

Se pregătește un pireu de cartofi (v. rețeta 190), la care se adaugă smîntîna amestecată cu un gălbenuș.

149. CREMĂ DE SPANAC. — **750 g spanac, 150 g smîntînă, 50 g unt, 1 lingură făină, sare.**

Spanacul se pregătește la fel ca pentru pireu (v. rețeta 195), însă în loc de lapte se adaugă smîntînă, se bate bine și se servește fierbinte.

150. CREMĂ DE SPANAC CU CORONIȚĂ DE CARTOFI. — **1 kg spanac, 1 lingură făină, 3 linguri cașcaval ras, 50 g unt, 2—3 linguri de lapte, 3 ouă, sare, pireu de cartofi.**

Se prepară un pireu de spanac (v. rețeta 195), se amestecă cu făina, gălbenușurile și albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt, se toarnă spanacul la mijloc, iar pe margine se așază în coroană pireul de cartofi (v. rețeta 190). Se coace 20—30 minute și se servește în formă.

151. CROCHETE DE VARZĂ DULCE CU CARNE. — **200 g carne tocată, 1 ceapă, 1 felie groasă de franzelă, ½ varză, 3 ouă, făină, pesmet, sare, piper, 50 g unt, 150 g untdelemn.**

Se înăbușă în unt ceapa tăiată mărunt, se adaugă carnea tocată și se lasă pînă scade toată zeama. Se dă la o parte și se adaugă sare, piper, miezul de franzelă bine muiat în lapte sau apă și varză opărită mai întîi, scursă și tăiată ca fideluța și un ou. Se fac crochete, se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în untdelemn.

152. DOVLEAC CU CASTANE. — **½ kg dovleac, ½ kg castane, ½ kg sos alb, 1 lămîie, 24 g unt, sare.**

Se înăbușă în puțină apă cu sare dovleacul tăiat bucățele împreună cu castanele curățite. Se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242) și zeama de lămîie și se lasă pe foc să scadă puțin. Se adaugă untul și se servește.

153. DOVLECEI UMPLUȚI CU BRÎNZĂ. — **4 dovlecei, 100 g brînză de vaci, 100 g brînză de oi, 20 g griș, 1 ceașcă smîntînă, 2 ouă, 50 g unt, sare, piper.**

Se curăță dovleceii, se taie în două, în lat, se pun la fiert 10—20 minute, se lasă să se răcească și să se scurgă, se scot semințele și se umplu cu următoarea compoziție.

Se pune la fiert în apă clocotită grişul turnat în ploaie, şi după ce s-a fiert, se răstoarnă într-un castron. Se amestecă cu brînza de oi rasă, brînza de vaci, gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă. La sfîrşit, se adaugă smîntînă, sare şi piper după gust.

Dovleceii umpluţi se aşază într-un graten şi pe deasupra se pune untul tăiat pătrăţele. Se coc la cuptor fierbinte 30 minute.

154. DOVLECEI CU BRINZĂ LA CUPTOR. — **3 dovlecei potriviţi, 150 g brînză de oi veche, 75 g unt, 2 linguri pesmet, sare.**

Dovleceii se curăţă, se spală, se sărează şi se pun la fiert în apă clocotită sau într-un vas de fiert în aburi, timp de 20 minute. Dovleceii fierţi se aşază pe un şervet ca să se scurgă de apă, se răcesc puţin şi se taie în lung, în felii de ½ cm. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet şi se aşază feliile de dovlecei presărînd brînza rasă, pesmetul şi restul de unt tăiat bucăţele.

155. DODVLECEI PANE CU SOS DE ROŞII. — **2 dovlecei mari sau 4 mici, 2 linguri făină, 1 ou, 1 lingură pesmet, 100 g untdelemn, sos de roşii, sare.**

Se taie dovleceii curăţiţi în felii groase. Se sărează şi se dau prin făină, ou şi pesmet. Se rumenesc în untdelemn încins şi se servesc cu sos de roşii (v. reţeta 275).

156. DOVLECEI UMPLUŢI CU CIUPERCI. — **4 dovlecei, umplutură de ciuperci, 1 ceşcuţă de orez, sare, verdeaţă, 150 g smîntînă, 50 g unt, 1 ceaşcă zeamă de carne sau de legume, sare.**

Se pregătesc dovleceii ca pentru dovlecei umpluţi cu carne (v. reţeta 824). Se adaugă orezul fiert pe jumătate şi verdeaţa la umplutura de ciuperci (v. reţeta 662). Se umplu dovleceii şi se aşază în graten. Se adaugă o ceaşcă de zeamă de carne sau de legume. Se dau la cuptor pînă se moaie dovleceii.

Smîntîna se pune înainte de a-i servi.

157. DOVLECEI UMPLUŢI CU OREZ. — **3—4 dovlecei potriviţi, 100 g untdelemn, 2 ceşcuţe orez, 2—3 legături verdeaţă, 1 ceapă, sare, piper, 150 g smîntînă (după gust).**

Se pregătesc întocmai ca dovleceii umpluţi cu carne (v. reţeta 824), înlocuind carnea cu orezul amestecat cu ceapă înăbuşită în grăsime, verdeaţă tocată, sare, piper, totul firt pe jumătate. Se umplu dovleceii, procedînd mai departe ca pentru dovlecei cu carne.

158. DOVLECEI CU SCORDOLEA. — **3 dovlecei tineri, ½ ceaşcă untdelemn, 1 lingură făină, sare, sos scordolea.**

Se curăţă, se spală şi se şterg dovleceii. Se taie felii rotunde, groase, se sărează şi se lasă 20 minute într-un castron. Se pune untdelemnul într-o tigaie, se şterg uşor dovleceii, se dau prin făină şi

se prăjesc (pentru ca untdelemnul să nu se ardă, se adaugă în timpul cît se prăjesc dovleceii cîte puțin untdelemn crud).

Se servesc cu scordolea (v. rețeta 283).

159. DOVLECEI LA CUPTOR CU SOS ALB. — **1 kg dovlecei cu floare, 75 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1½ ceașcă lapte, sare, piper.**

Se curăță dovleceii, se spală, se îndepărtează floarea și se pun în apă clocotită cu sare ca să fiarbă. Se scurg în sită, se așază pe un șervet curat ca să-și lase apa.

Separat se prepară un sos alb din lapte, făină și unt (v. rețeta 242), se adaugă sare și piper, după gust. Se unge o formă cu unt, se pun înăuntru dovleceii, se toarnă deasupra sosul alb și se dau la cuptor să se rumenească.

160. DOVLECEI CU SMÎNTÎNĂ. — **4 dovlecei potriviți, 1 ceașcă smîntînă, puțină făină, 75 g unt, sare.**

Dovleceii curățiți, tăiați în lung, apoi în lat în 2—3 bucăți, se dau în cîteva clocote în apă sărată. Se scurg și se înăbușă în unt. Se adaugă smîntîna îngroșată cu un vîrf de lingură de făină. Se țin 20—30 minute la cuptor.

161. DROB DE CIUPERCI. — **½ kg ciuperci, 100 g unt, ½ lingură de oțet, 1 ceapă, verdeață, 1 ou, 4½ linguri făină, sare, piper.**

Ciupercile tăiate felioare subțiri se fierb timp de 10 minute în apă cu oțet, se scurg și se înăbușă în unt cu ceapă tăiată, sare, piper, verdeață, o linguriță de făină și se lasă la fiert în zeama lor o oră, pînă scade zeama.

În acest timp se întinde o foaie groasă de 2 mm, obținută din ou, făină, puțină sare, o linguriță de unt și o ceșcuță de apă. Se așază foaia într-o tavă unsă cu unt, lăsînd o margine lată de aproximativ 10 cm. Se toarnă ciupercile, se acoperă cu marginea aluatului, se pune deasupra o lingură de unt și se dau la cuptor. Din zeama în care au fiert ciupercile se poate prepara o supă a doua zi.

162. FASOLE BĂTUTĂ. — **250 g fasole uscată, ½ căpățînă de usturoi, 4—5 cepe, 3 linguri untdelemn, sare, boia de ardei.**

Se fierbe fasolea ca pentru supă (v. rețeta 49). După ce a fiert se scurge și zeama se lasă deoparte. Boabele de fasole se dau prin mașina de tocat. Se pisează usturoiul, se amestecă cu apă și se strecoară. Se pune fasolea într-o oală împreună cu zeama de usturoi și se freacă pînă devine o cremă. Dacă crema este prea groasă, se subțiază cu puțină zeamă, frecînd mereu. Se așază pe o farfurie lungă. Se pun deasupra felii de ceapă rumenite în untdelemn și amestecate cu boia de ardei.

163. FASOLE GRASĂ CU GĂLUȘTE DE GRIȘ. — **1 kg fasole, 50 g unt, sare.**

Fasolea curățită și spălată se pune într-o oală cu apă clocotită, cu o lingură de sare și se fierbe. Se scurge și se pune cu untul într-o cratiță acoperită timp de 10—15 minute, scuturînd cratița din cînd în cînd.

Se servește cu găluște de griș (v. rețeta 7).

164. FASOLE GRASĂ CU MĂSLINE. — **1 kg fasole grasă, 1/2 kg roșii, 2—3 ardei grași, 3 cepe, 150 g măsline, 1/2 ceașcă untdelemn, sare.**

Se curăță și se spală fasolea, lăsînd tecile întregi. Se taie ceapa mărunt și se pune într-o cratiță cu jumătate din untdelemnul din ceașcă și peste ceapa crudă se adaugă fasolea și o ceașcă plină cu apă. Se acoperă și se lasă să fiarbă la foc potrivit. Separat se curăță roșiile de pieliță și de semințe și se taie bucățele, iar măslinele se curăță de sîmburi și se pun într-o crăticioară cu o ceașcă de apă ca să dea un clocot. Se scot apoi și se adaugă la fasole împreună cu restul de untdelemn. Nu se amestecă mîncarea cu lingura, ci se apucă cratița sau vasul de sticlă și se scutură din cînd în cînd. Cînd fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă roșiile și se lasă să fiarbă ca să scadă mîncarea în sucul ei, pînă ce fasolea s-a muiat. Se potrivește de sare. Această mîncare se servește rece.

165. FASOLE VERDE CU SMÎNTÎNĂ. — **1 kg fasole verde, 25 g unt, 200 g smîntînă, sare.**

Se prepară ca în rețeta 164, adăugînd la urmă smîntîna. Nu se pun măsline și untdelemn.

166. GHIVECI FĂRĂ CARNE. — **2 cepe, 2 morcovi, 4 cartofi, 3 linguri untdelemn, 1 cutie conserve de ghiveci, sare.**

Se înăbușă în untdelemn ceapa tăiată. Se adaugă morcovii tăiați rondele și cartofii tăiați în bucăți potrivite. Se acoperă cu apă și puțină sare și se lasă să fiarbă. Cînd legumele au fiert, se toarnă deasupra conținutul unei cutii de conserve de ghiveci. Se lasă să dea un clocot și se răstoarnă într-un graten. Se ține la cuptor pînă se rumenește. Se poate servi cald sau rece.

Vara se fierb în puțină apă legumele de sezon, se adaugă peste ceapa înăbușită și se acoperă cu felii de roșii.

167. GULII CU PESMET. — **1 kg gulii, 100 g unt, sare, 2—3 linguri pesmet, o cețcuță zeamă de carne.**

Se curăță guliile de coajă la fel ca merele. Se taie felii subțiri și se opăresc cu apă clocotită. Se scurg de apă și se pun într-o cratiță. Se adaugă un sfert din unt și zeama de carne sau apă fiartă,

sare. Se acoperă și se înăbușe la foc domol pînă se moaie guliile. După ce s-au fiert se lasă fără capac ca să se evaporeze toată zeama. Se răstoarnă guliile pe o farfurie și se acoperă cu pesmetul rumenit în untul rămas. După gust, cînd se înăbușă guliile, se poate adăuga și 1/2 linguriță de zahăr.

Se servesc imediat, calde.

168. GULII CU SMINTÎNĂ. — **12 gulii, 75 g unt, 100 g smîntînă, sare, zahăr după gust.**

Se curăță de coajă guliile, se spală, se taie cuburi de circa 1 cm. Se pun într-o cratiță cu o bucată de unt, se acoperă cu un capac. Nu se amestecă cu lingura, pentru a nu se sfărîma. Se adaugă un vîrf de linguriță de sare, o linguriță plină de zahăr ars mai întîi stins cu 1—2 linguri de apă caldă, se acoperă și se lasă să mai fiarbă la foc potrivit 35—45 minute. La sfîrșit se adaugă smîntîna. Se mai scutură cratița de 2—3 ori și se servește.

169. IAHNIE DE CARTOFI. — **1½ kg cartofi, 2 cepe, 3 linguri untdelemn, 1 vîrf de cuțit piper, sare, 1 lingură bulion, verdeață.**

Cartofii curățiți și spălați se taie în bucățele de mărime potrivită și se pun într-o cratiță cu ceapă tăiată mărunt și prăjită în untdelemn, sare, piper și apă cît îi acoperă. Se lasă să fiarbă neacoperiți. Cînd sînt aproape gata, se pune o lingură de bulion, verdeață tocată și se mai dau în cîteva clocote. Se servesc cu murături sau cu salată.

170. IAHNIE DE DOVLECEI. — **3 dovlecei mari, 100 g untdelemn, 4 cepe, 4—5 roșii, verdeață, sare, piper.**

Se sărează dovleceii curățiți și tăiați bucăți, se lasă la scurs 15 minute și se prăjesc în untdelemn. Se pun într-un sos făcut din ceapă și roșii tăiate și înăbușite în untdelemn cu un vîrf de cuțit de făină, sare și pier. Se lasă la fiert pe foc domol 30 minute și se adaugă verdeața.

Se servesc reci.

171. IAHNIE DE FASOLE CU SLĂNINĂ AFUMATĂ. — **300 g fasole uscată, 150 g slănină afumată, 1 ceapă, 1 lingură bulion, 1/2 linguriță sare, 50 g untdelemn.**

Se ține fasolea 12 ore în apă. Se aruncă prima apă de la fiert. În apa a doua se adaugă sarea. Separat se înăbușă ceapa în untdelemn și se amestecă cu fasolea scursă. Se adaugă slănina tăiată felii și bulionul desfăcut și se mai lasă la fiert pînă scade.

172. IMAMBAIALDI. — 4 vinete mici sau 2 mari, 2 cepe mari, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 țelină, ¼ varză, mărar, pătrunjel, 1 căpățînă de usturoi, 1 ardei gras, 3—4 roșii, puțină făină, 4—5 linguri untdelemn, sare, piper.

Se taie coada vinetelor și se despică în patru, fără a merge cu cuțitul pînă la capete. Se fierb în apă cu sare pînă se moaie, apoi se scurg între două funduri acoperite cu o greutate. Între timp se pregătește umplutura. Se înăbușă cepele tăiate mărunt, cu jumătate din untdelemn, în cratița în care se va pregăti mîncarea. Se adaugă zarzavatul (afară de roșii) tăiat tăiței, verdeața și usturoiul, sarea, piperul. Se umplu vinetele prin tăieturile făcute, se așază în cratiță și se acoperă cu un sos făcut din roșii, ardeiul tăiat mărunt, sare, o jumătate de linguriță de făină, puțină apă și restul de untdelemn. Se lasă să fiarbă, acoperit, la foc domol, cam o jumătate de oră.

Se servesc reci ca felul întîi sau la gustări.

173. LEGUME LA CUPTOR. — 150 g orez fiert, 1 ceașcă mazăre tînără fiartă, cîteva ciuperci înăbușite, 2 morcovi tineri tăiați felii rotunde și înăbușiți, 50 g șvaițer ras, 50 g unt, 100 g smîntînă, sare.

Într-o formă unsă cu unt se pun alternînd straturi de orez, morcovi, orez, mazăre, orez, ciuperci, șvaițer ras, restul de unt presărat bucățele, sarea și smîntîna deasupra. Se țin la cuptor încins 20—25 minute.

Se servesc calde în formă.

174. LEGUME ÎNĂBUȘITE. — 50 g unt, 2—3 morcovi, ½ kg cartofi, 1 ceașcă mazăre boabe, sare.

Morcovii și cartofii curățiți și spălați, tăiați cuburi, se pun într-o cratiță cu o bucată de unt, sare și ½ ceașcă de apă. Boabele de mazăre se fierb separat. Cînd sînt fierte, se scurg și se pun peste morcovi și cartofi. Cratița se scutură din cînd în cînd, fără a se amesteca legumele cu lingura. Se servesc ca garnitură lîngă ficat cald, cînd sosul a scăzut complet.

175. MAZĂRE CU CAROTE. — 1 kg mazăre, ½ kg morcovi tineri, 3 legături ceapă verde, 75 g unt, 1 salată verde, pătrunjel, hasmațuchi, sare, 1 linguriță zahăr.

Se fierb morcovii tăiați rondele mai groase, împreună cu căpățînele de ceapă, în 4—5 linguri de apă. Cînd morcovii sînt pe jumătate fierți, se adaugă boabele de mazăre, salata tăiată fîșii, pătrunjelul și hasmațuchi, sare și zahăr. Se acoperă cu o ceașcă de apă. Cînd legumele sînt complet fierte, se scoate buchetul de verdeață și se adaugă unt.

176. MINCĂRICĂ DE DOVLECEI. — **1 kg dovlecei (cu floare sau mai mari), 2 cepe, 1 linguriță făină, ½ kg roșii, 3—4 linguri de untdelemn, verdeață, sare.**

Se topește ceapa cu untdelemnul și o lingură de apă într-o cratiță acoperită. Se amestecă din timp în timp și se adaugă făina și dovleceii curățiți de coajă și spălați. Dacă dovleceii sînt mari, se taie în două sau în trei pe lat și pe urmă în sferturi. Se adaugă ½ ceașcă cu apă, se amestecă cu roșiile curățite de pieliță și semințe, se sărează, se acoperă și se fierb la foc domol ¾ oră. Cînd dovleceii sînt fierți, se presară verdeața tocată mărunt și se servesc reci.

177. MINCĂRICĂ DE GUTUI. — **1 kg gutui, 100 g unt, 1 lingură zahăr, 1 linguriță făină, ½ linguriță sare.**

Se spală și se șterg bine gutuile. Se taie felii, se scot sîmburii și partea cornoasă. Se rumenesc feliile în unt. Se desface făina cu puțină apă rece. Se potrivește de sare. Se prepară un sos caramel (v. rețeta 250), se toarnă peste gutui și se lasă încă 10—15 minute la foc potrivit pe o tablă ca să nu se prindă.

178. MINCĂRICĂ DE FASOLE VERDE. — **1 kg fasole verde, ½ kg roșii, verdeață, 100 g untdelemn, 1 ceapă, sare.**

Se pune ceapa tocată pe fundul cratiței. Deasupra se așază fasolea și feliile de roșii. Se presară cu sare și se toarnă untdelemnul. Se acoperă cratița și se lasă să fiarbă la foc mic pînă se moaie fasolea. Se adaugă verdeața tocată mărunt.

179. MORCOVI CU SMÎNTÎNĂ. — **1 kg morcovi, 100 g unt, ½ ceașcă smîntînă, 2 gălbenușuri, pătrunjel, 1 linguriță zahăr, sare, piper.**

Se fierb 20 minute în apă morcovii tăiați, se scurg și se înăbușă cu unt, sare și piper. Se toarnă smîntîna și se lasă la fiert pînă se moaie morcovii. Se leagă sosul cu două gălbenușuri. Se mai adaugă puțin unt, zahăr și puțină sare.

180. MUSACA DE MACAROANE CU CONOPIDĂ. — **200 g macaroane, 2 ouă, 100 g unt, 1 lingură făină, 1 pahar lapte, 2 linguri cașcaval ras, 1 conopidă, sare, pesmet.**

Se pregătesc macaroanele ca pentru budinca de macaroane (v. rețeta 421). Separat se fierbe conopida în apă clocotită cu sare, se scurge, se separă în buchețele și se opărește cu unt. Se așază într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, un rînd de macaroane, unul de conopidă. Se toarnă făina amestecată cu laptele și se presară cu cașcaval și bucățele de unt pe deasupra. Se coace la cuptor 30 minute.

181. OREZ CU MAZĂRE. — **150 g orez, 1 borcan mazăre fină, 100 g unt, sare.**

Se fierbe orezul în apă cu sare. Se limpezește. Se amestecă cu mazărea fierbinte. Se adaugă untul și se fierbe încă 5—10 minute.

Se scutură cratița, ca să nu se prindă. Se ține într-un vas la aburi. Se servește cu un sos de smîntînă (v. rețeta 280). Vara se pune mazăre proaspătă, fiartă separat.

182. OREZ CU OUĂ. — **4 ouă, 12 linguri rase de orez, 4 linguri de cașcaval ras, 100 g unt, 1 l consome, sare.**

Se fierbe orezul în consome și se așază într-o formă unsă cu unt. Se taie ouăle fierte tari în două și se așază pe orez cu partea tăiată în sus. Se sărează. Se presară cu cașcaval și se stropește cu unt topit. Se gratinează 2—3 minute.

183. PATEU DE CASTRAVEȚI. — **2 castraveți, 2—3 linguri smîntînă, 150 g unt. Pireul: 1/2 kg cartofi, 50 g unt, 50 g smîntînă, sare.**

Se înăbușă în unt castraveții curățiți și tăiați în lung. Se potrivește de sare. Se presară separat un pireu de cartofi (v. rețeta 190) amestecat cu smîntînă și se împarte în două: jumătate se pune pe fundul unei forme unse cu unt; deasupra se așază castraveții și se acoperă cu restul de pireu. Se presară bucățele de unt deasupra, pe fiecare strat de legume. Se coace pînă se rumenește.

184. PATEU DE LEGUME. — **1 kg fasole verde foarte tînără, 1/4 kg morcovi fragezi, 1/2 kg cartofi, 150 g unt, 1 ceașcă smîntînă, sare.**

Se taie fasolea în bucăți de 2 cm, iar morcovul în fîșii lungi. Se înăbușe cu jumătate din unt. Se sărează. Se pregătește din cartofi și smîntînă un pireu și se procedează la fel ca pentru pateul de castraveți (v. rețeta 183).

185. PATEU DE VARZĂ. — **1 varză potrivită, 3/4 kg cartofi, 1 ceașcă de lapte, sos de roșii, 50 g unt, sare, piper.**

Se prepară un pireu de cartofi cu lapte. Jumătate din pireu se așază pe fundul unei forme unse cu unt. Se întinde deasupra varza tăiată mărunt, înăbușită în puțină apă cu sare și presărată cu bucățele de unt și cîteva boabe de piper. Se acoperă cu restul de pireu și de unt și se dă la cuptor 30 minute. Se servește cu sos de roșii.

186. PILAF DE DOVLECEI. — **2 dovlecei, 4 cești de orez, 150 g untdelemn, 1 legăturică de mărar, 1 ceapă, sare, piper.**

Se înăbușă în untdelemn dovleceii curățiți și tăiați cuburi. Separat, se înăbușă ceapa, se adaugă orezul și se amestecă cîteva minute. Se toarnă două cești cu apă caldă; se adaugă dovleceii, mărarul, sarea și piperul. Se acoperă și se lasă la fiert pînă cînd înflorește orezul. Se poate servi și cu sos de roșii.

187. PILAF DE PRAZ. — **1 ceapă, 3 linguri untdelemn, 2—3 fire de praz, 4 ceşcuţe de orez, 1 vîrf de cuţit piper, 1 lingură bulion, sare.**

Se înăbuşă în untdelemn prazul curăţit, spălat, şters şi tăiat în bucăţi de 4—5 cm. Se prepară mai departe ca pilaful de dovlecei (v. reţeta 186).

188. PILAF DE CIUPERCI. — **250 g ciuperci, 4 ceşcuţe de orez, 100 g untdelemn, sare, piper, 1 ceapă.**

Se prepară ca pilaful de dovlecei (v. reţeta 186) înăbuşind bine ciupercile tăiate cu ceapa tocată.

189. PILAF DE URZICI. — **4 ceşcuţe de orez, 3 linguri pireu de urzici, 4 ceşcuţe zeamă de urzici, 50 g untdelemn, sare, piper.**

Se pune în tigaie orezul cu untdelemnul şi se lasă cîteva minute, amestecînd mereu. Se acoperă cu zeama de urzici şi se fierbe pînă ce orezul s-a muiat. Se adaugă pireul de urzici, sare şi piper. Se serveşte cald sau rece.

190. PIREU DE CARTOFI. — **1 kg cartofi, 50 g unt, 1/2 ceaşcă lapte, zahăr, sare.**

Se fierb în apă cu sare cartofii curăţiţi, spălaţi şi tăiaţi în sferturi. Se scurg şi se lasă pe foc cîteva minute să se evapore toată apa. Se trec fierbinţi prin sită sau prin presa de legume, sau se sfărîmă cu o lingură de lemn. Se lucrează pe plita caldă. Se adaugă laptele clocotit. Se ia pireul de pe foc şi se adaugă untul. După gust, se poate adăuga puţin zahăr. Se serveşte imediat sau se ţine la cald pe abur.

Observaţii. În general, pireurile se prapară din legume fierte în apă cu sare, scurse, trecute prin sită, maşina de tocat sau prin presa de legume şi amestecate cu unt proaspăt şi cu lapte clocotit. La legumele apoase se adaugă şi puţin sos alb.

191. PIREU DE CARTOFI GRATINAT. — **Pireu de cartofi, 75 g unt, 1 lingură de pesmet, 2 linguri caşcaval ras, sare.**

Se prepară pireul şi se aşază (v. reţeta 190) în formă de moviliţă, într-un graten uns cu unt. Se presară cu pesmet şi caşcaval ras. Se stropeşte cu unt topit şi se dă la cuptor 10 minute, să se rumenească.

192. PIREU DE CASTANE. — **1 kg castane, 50 g unt, 1/2 păhăruţ coniac, 2 ceşti zeamă de carne, sare.**

Se curăţă castanele de coajă şi se pun în apă clocotită cu sare să fiarbă 5—10 minute. Se scot şi se curăţă de pieliţă (cămaşă). Se fierb într-o cratiţă cu zeama de carne pînă se moaie. Se sfărîmă ca şi cartofii. Se pun din nou pe foc cu unt şi coniac. Se înăbuşă cîteva minute şi se servesc.

193. PIREU DE MAZARE. — **$^1/_2$ kg mazăre uscată, 1 ceapă, 1 os afumat, 50 g costiță, 1 fir de praz (partea albă), 50 g unt, sare.**

Se prepară o supă de mazăre în care se adaugă un os afumat, ceapa, sarea, costița tăiată pătrățele și prăjită în grăsime o dată cu prazul. Se fierbe bine și se scurge. Se trece prin sită. Dacă pireul este prea gros se adaugă puțină zeamă apoi bucata de unt. Se gustă de sare. Se servește fierbinte.

La fel se pregătește pireul de fasole albă și cel de linte.

194. PIREU DE MERE. — **1 kg mere acrișoare, 50 g unt, 1 linguriță zahăr.**

Se înăbușă merele curățite și tăiate sferturi cu untul și o lingură de apă, pînă se obține o pastă. Se adaugă zahărul și se amestecă. Se servește la rasol, fripturi și vînat.

La fel se pregătește pireul de gulii.

195. PIREU DE SPANAC. — **$1^1/_2$ kg spanac, 50 g unt, 1 linguriță făină, $^1/_2$ ceașcă lapte sau zeamă de spanac, sare.**

Spanacul se curăță, se spală și se fierbe 5—7 minute în apă clocotită cu sare. Se scurge bine și se toacă cu un cuțit sau se trece prin mașina de tocat. Se pune într-o crăticioară untul, făina și spanacul și se amestecă bine. Se adaugă laptele sau zeama și se lasă să fiarbă în cîteva clocote.

Se poate adăuga după gust zeama de la 2 căței de usturoi pisați sau $^1/_2$ linguriță de zahăr. Se gustă de sare.

La fel se prepară pireul de urzici sau de ștevie, cu deosebirea că urzicile se fierb 30 minute.

196. PIREU DE VINETE. — **75 g unt, 4 vinete, 1 kg cartofi, $1^1/_2$ ceașcă zeamă de carne, sare, piper.**

Se înăbușă cu jumătate din unt vinetele curățite de coajă și tăiate felii rotunde, împreună cu cartofii pregătiți la fel. Se toarnă zeama de carne, se adaugă sare, piper și se fierbe la foc moderat, pînă ce legumele s-au muiat complet. Se dau prin sită și se adaugă restul de unt.

La fel se prepară și pireul de conopidă.

197. PÎRJOALE DE FASOLE. — **250 g fasole albă fiartă, 250 g miez de franzelă, 1 ceapă, sare, piper, 1 ou, 150 g untdelemn, 1 lingură făină.**

Se trece prin sită fasolea, se amestecă bine cu ceapa tăiată mărunt, pîinea muiată în apă sau lapte, bine stoarsă, ou, sare și piper. Se fac pîrjoale, se dau prin făină și se rumenesc în untdelemn.

198. PIRJOALE DE PRAZ. — **4 fire de praz, $^1/_2$ kg cartofi, 2 linguri pîine de făină, 1 ou, sare, piper, 1 lingură cașcaval ras, 150 g untdelemn.**

Se curăță și se taie prazul și cartofii. Se fierb separat. Se trec prin mașină, se amestecă cu ou, piper și făină. Se fac chifteluțe, se dau prin făină și se prăjesc.

Se servesc cu salată de sfeclă (v. rețeta 349).

199. PIRJOALE DE ZARZAVAT. — **Zarzavat de la o supă, 150 g untdelemn, 1 ou, 1 lingură făină, verdeață, sare.**

Se trece prin mașină zarzavatul fiert cu sare, se amestecă cu ou, făină și verdeață. Se fac pîrjoale, se tăvălesc prin făină și se prăjesc pe amîndouă părțile în untdelemn încins.

200. PRAZ LA CUPTOR. — **6 fire de praz mai gros, 1 lingură făină, 1 pahar lapte, 100 g unt, 50 g brînză, sare.**

Se curăță, se spală și se taie prazul (partea albă) în bucăți de 6 cm lungime. Se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Se scurge și se așază într-o formă unsă cu unt. Se toarnă deasupra un sos alb (v. rețeta 242) preparat cu brînză rasă și se rumenește.

Se servește în formă.

201. PRAZ CU MASLINE. — **2 legături de praz, 100 g măsline, 1 lingură pastă de bulion, 2—3 felii de lămîie, 1 linguriță de zahăr, 100 g untdelemn, sare.**

Se pregătește prazul ca în rețeta 200. Bucățile bine șterse se rumenesc în untdelemn. Se așază într-o cratiță. Se adaugă măslinele opărite, feliile de lămîie, bulionul desfăcut, sarea și zahărul ars. Se acoperă cu apă și se fierbe pînă se moaie prazul.

202. PRAZ CU OREZ. — **5—6 fire de praz, 4 linguri orez, $^1/_2$ ceașcă untdelemn, 1 linguriță făină, $1^1/_2$ lămîie, sare.**

Se curăță și se spală prazul, păstrînd cît mai mult din partea verde. Se taie în bucățele de 3—4 cm. Se fierb 30 minute în apă clocotită cu sare. Se scurg, păstrînd un sfert din zeama în care au fiert. Se amestecă untdelemnul, orezul, prazul și făina cu o lingură de lemn și se mai lasă să fiarbă orezul 30 minute, adăugînd, dacă este nevoie, zeamă, sau lăsînd să scadă, dacă este prea multă. Cînd este gata, se stoarce zeama de lămîie.

203. RASOL DE CIUPERCI CU USTUROI ȘI MĂMĂLIGUȚĂ. — **500 g ciuperci, $^1/_2$ căpățînă de usturoi, $^1/_4$ kg de mălai, sare.**

Se fierb acoperit în două cești de apă cu sare ciupercile întregi, curățite și spălate. Se servesc reci cu mujdei de usturoi, făcut cu zeamă de ciuperci, și cu mămăliguță caldă.

204. ROȘII ÎNNĂBUȘITE CU ARDEI GRAȘI ȘI USTUROI. — **8 roșii frumoase, 10 ardei grași, 100 g șuncă, 2 felii de pîine, 2 ouă, 2 căței de usturoi, 50 g unt, sare.**

Se golesc roșiile, tăindu-le un capac. Miezul fiert și strecurat se pune din nou la fiert să se îngroașe. Se adaugă sare. Se înmoaie pîinea în lapte sau în apă. Se coc ardeii, se curăță, se taie bucățele mici ; la fel se taie și șunca. Se amestecă toate cu zeama de la usturoiul pisat și stropit cu o lingură de apă cu sare. Se adaugă și ouăle. Cu această compoziție se umplu roșiile. Se așază într-o formă cu margini joase sau într-o farfurie graten. Printre roșii se împrăștie felii de roșii și peste fiecare roșie umplută se pune o bucățică de unt cît o alună. Se dă la cuptor o jumătate de oră, pînă se moaie roșiile.

205. ROȘII UMPLUTE CU CIUPERCI. — **8 roșii mari, 150 g smîntînă, umplutură de ciuperci, sare.**

Se pregătesc roșiile ca în rețeta 204. Se umplu cu ciuperci (v. rețeta 662). Se așază într-un graten. Se toarnă jumătate de lingură de smîntînă pe fiecare roșie. Se dau la cuptor 10—15 minute.

În același mod se pregătesc și roșii umplute cu creier (v. rețeta 663).

206. ROȘII UMPLUTE CU OREZ LA CUPTOR. — **3 cești orez, 1 gălbenuș, 200 g smîntînă, 50 g unt, 8 roșii, 2 căni zeamă de carne, sare.**

Se fierbe orezul cu două căni de zeamă de carne sau apă fierbinte. Se lasă să se răcească, se adaugă gălbenușul, trei linguri de smîntînă, sare și un sfert din unt. Se amestecă bine și se umplu roșiile scobite cu această compoziție. Se așază în tavă, se toarnă deasupra restul de smîntînă și de unt și se dă la cuptor 20—25 minute.

207. ROȘII PRĂJITE. — **8 roșii mari, 3—4 căței de usturoi, 150 g untdelemn, 1 legătură pătrunjel, sare.**

Se taie roșiile în felii rotunde mai groase, se sărează și se lasă 30 minute. Se trec apoi prin făină și se prăjesc pe amîndouă părțile în untdelemn încins. Se presară peste ele pătrunjel tocat mărunt și se stropesc cu mujdei de usturoi.

Se servesc calde sau reci.

208. ROȘII CU ȘVAIȚER LA CUPTOR. — **4 roșii mari, 200 g șvaițer, 50 g unt, sare, piper.**

Roșiile spălate se taie felii rotunde de 1 cm grosime, se presară cu sare și piper, se așază într-o formă sau într-o farfurie graten unsă cu unt. Se pune deasupra șvaițerul ras, apoi din nou un rînd de roșii și un rînd de șvaițer. Se adaugă restul de unt tăiat bucățele. Se coace 30 minute în cuptor încins.

Se servesc calde.

209. SARMALE DE VARZĂ DULCE CU OREZ ŞI CIUPERCI. — **1 varză dulce cu foi subţiri, 1/4 kg ciuperci, 3 ceşcuţe de orez, 2—5 cepe, 1 crenguţă de cimbru, verdeaţă, 1/2 l borş, 2 linguri smîntînă, 2 roşii, 50 g untdelemn, sare, piper.**

Se opăresc foile de varză cu apă şi sare. Se înăbuşă cepele tăiate, în untdelemn şi se amestecă cu orezul spălat, cu ciupercile şi verdeaţa tocate mărunt, sare, piper. Se fac sarmalele (v. reţeta 853). Se toarnă borşul deasupra. Se pun la fiert 30 minute; se adaugă roşiile curăţite de pieliţă, tăiate sferturi şi cimbrul. Se mai lasă să scadă sosul.

Se dau la cuptor 10—15 minute şi se servesc cu smîntînă.

210. SARMALE DE VARZĂ ACRĂ CU OREZ ŞI STAFIDE. — **2 kg varză acră, 50 g stafide, 1 pahar orez, 1 pahar untdelemn, 4 cepe, 1 lingură bulion, un vîrf de cuţit de piper.**

Se scot foile de varză una cîte una, se gustă şi dacă sînt prea sărate sau prea acre, se ţin o oră în apă rece. Mijlocul verzei şi foile mai groase se taie subţire şi se aşază jumătate pe fundul cratiţei. Frunzele mari şi subţiri se taie în două sau chiar în patru scoţîndu-se cotoarele.

Se spală stafidele, se pun în apă fierbinte şi se dau într-un clocot. Orezul ales şi bine spălat se pune peste ceapa tăiată foarte mărunt şi uşor îngălbenită în untdelemn. Se prăjeşte puţin şi orezul şi pe urmă se adaugă stafidele şi piperul. Se ia cîte o linguriţă plină din compoziţie şi se fac sarmalele (v. reţeta 853), fără a le strînge prea tare, pentru ca orezul să aibă loc să se umfle. Se aşază sarmalele în cratiţă peste varză, iar deasupra se pune restul de varză tăiată mărunt. Se adaugă şi bulionul şi se acoperă cu apă, lăsîndu-le să fiarbă, apoi să se rumenească puţin în cuptor.

Se servesc calde sau reci.

211. SĂRMĂLUŢE DE URDĂ ÎN FOI DE ŞTEVIE. — **Foi de ştevie, 1/2 kg urdă, 1 ceşcuţă orez, 3—4 cepe, 100 g unt, mărar, busuioc, 1 gălbenuş, zeamă de lămîie, cîteva fire de ceapă verde tînără, sare, piper, puţin oţet.**

Se opăresc foile de ştevie în apă cu oţet şi sare. Se scot repede şi se scurg pe un şervet uscat. Se moaie ceapa tăiată mărunt cu jumătate din unt, se adaugă orezul curăţit şi spălat şi se rumeneşte amestecîndu-l cu ceapa. Se adaugă o ceşcuţă de apă şi cînd orezul a absorbit-o, se trage cratiţa deoparte, se adaugă toate verdeţurile tăiate mărunt şi urda amestecată bine. Se scot cotoarele la foile de ştevie şi se fac sărmăluţe cu compoziţia pregătită. Se aşază într-o cratiţă potrivită, pe fundul căreia s-a pus o mînă de foi tăiate cam de un deget lăţime. Se acoperă sarmalele cu restul de foi tăiate la fel, iar

deasupra se pune o crenguță de busuioc, untul tăiat bucățele și apa călduță, cît este nevoie ca să le cuprindă. Se fierb la foc moale ³/₄ oră. Cînd sînt gata se toarnă un sos preparat din gălbenuș de ou, zeamă de lămîie subțiată cu zeama sărmăluțelor și se servesc imediat.

212. SARMALE DE VARZĂ UMPLUTE CU ȘVAIȚER. — **1 varză, 250 g șvaițer, 150 g unt, 2 ouă, 5 linguri de făină, ¹/₂ litru lapte, piper, sare, oțet.**

Se curăță o varză mare și se opărește 10—15 minute în apă clocotită în care s-a pus o linguriță de sare și 1—2 linguri de oțet. Se scoate și se lasă să se scurgă. Din 100 g unt topit într-o cratiță, peste care se adaugă făina și laptele, se face un sos alb, gros ca o mămăliguță. Se adaugă 200 g șvaițer ras mai mare, sare și piper după gust. Se dă de o parte ca să se răcească.

Se ia un sfert din mămăliguța de făină și șvaițer și se lasă de o parte. În rest se adaugă cele două ouă și se fac sarmale care se așază în rînduri într-o formă de sticlă rezistentă la foc. Sfertul din umplutură oprit se subțiază cu apa în care a fiert varza pînă ajunge la consistența unei smîntîni. Șvaițerul rămas se rade mai mic, se presară peste sarmale și se toarnă sosul deasupra. Se coc la cuptor 30—40 minute.

213. SĂRMĂLUȚE DE ȘTEVIE CU OREZ

Se prepară ca sărmăluțele de urdă (v. rețeta 211) cu umplutura de la sarmalele de varză cu orez ; se înlocuiesc însă stafidele cu 2—3 ciuperci.

214. SFECLĂ CU SMÎNTÎNĂ. — **1 kg sfeclă, ¹/₄ kg smîntînă, ¹/₂ lingură de făină, sare.**

Se coace sau se fierbe sfecla, se taie felii rotunde, se acoperă cu smîntînă amestecată cu făină, se dă un clocot, se potrivește de sare și se servește imediat.

215. SPANAC ÎNĂBUȘIT, CU CREMĂ DE CARTOFI. — **1¹/₂ kg spanac, 50 g unt, sare, piper.**

Se curăță spanacul, se spală și se scurge foarte bine. Se taie cît mai mărunt. Se topește untul într-o cratiță mai groasă (tuci). Se adaugă sare și puțin piper. Se pune spanacul, se acoperă și se înăbușă la foc mic pînă ce se evaporă toată apa, circa ¹/₂ oră. Dacă a mai rămas apă, se descoperă vasul și se mai lasă să fiarbă cîteva minute. Se răstoarnă pe o farfurie, iar jur împrejur se pune cremă de cartofi (v. rețeta 148).

216. SPANAC LA CUPTOR. — **1½ kg spanac, 50 g unt, 3 linguri cașcaval ras, sare.**

Se scurge spanacul opărit și se amestecă cu cașcavalul ras mare și jumătate din unt. Se gustă de sare. Se ține 15 minute la cuptor în formă unsă cu restul de unt.

217. SPANAC CU SMÎNTÎNĂ. — **1½ kg spanac, 50 g unt, 1 linguriță de făină, 4 linguri de smîntînă, sare.**

Se prepară un pireu de spanac (v. rețeta 195). Se adaugă făina și smîntîna și se fierbe un sfert de oră.

218. SPARANGHEL CU PESMET PRĂJIT ÎN UNT

Se pregătește la fel cu conopida cu pesmet (v. rețeta 144).

Observație. Din cozile de sparanghel fierte, trecute prin sită și amestecate cu jumătate din zeama în care au fiert și cu ¼ kg smîntînă, se prepară o supă foarte gustoasă.

219. SPARANGHEL CU SOS. — **1 kg sparanghel, sare, un sos oarecare.**

Sparanghelul cu vîrfurile violete, groase de un deget (nu subțiri), se curăță de la rădăcină spre vîrf, tăind cam 1—2 cm din partea dinspre rădăcină. Se trage cu cuțitul și se scot un fel de așchii care merg spre vîrf. Se spală și se formează patru snopi, legați în partea de sus și partea de jos. Cînd se curăță, se taie firele de sparanghel cam de aceeași lungime. Într-o cratiță se pune apă cu sare astfel ca să încapă toate firele o dată. Cînd apa clocotește, se pun snopii de sparanghel și se fierb ½ de oră. Se scot cu băgare de seamă ca să nu se rupă firele și se așază pe o farfurie pe care s-a pus un șervet împăturit (ca să absoarbă apa care se scurge). Se scot ațele cu care au fost legate și se aduce la masă pe o farfurie cu un șervet; se servește cu maioneză, sos de unt, vinegretă sau sos alb amestecat cu cașcaval (v. rețetele 242—244).

220. SOTE DE LINTE. — **½ kg linte, 1 ceapă, ½ căpățînă usturoi, o crenguță de cimbru, sare, 50 g unt.**

Se alege lintea, se spală și se pune la fiert cu o cantitate de apă de trei ori mai mare decît cantitatea de linte. În timpul cît fierbe se adaugă ceapa curățită și pusă întreagă, usturoiul, sarea și cimbrul. Cînd s-a muiat bine lintea, se scoate ceapa, usturoiul și cimbrul și se strecoară. Se răstoarnă lintea într-o farfurie și se amestecă cu bucăți de unt.

Se servește ca garnitură lîngă o friptură.

221. SOTE DE LEGUME. — **Legume, verdeață, sare.**

Se înăbușă 5 minute, în unt, la foc mic, leguma din care se prepară soteul (carote, cartofi, castane, conopidă, dovlecei, fasole verde, gulii, linte, mazăre, morcovi, praz, sparanghel, țelină, varză de Bruxelles), curățită, spălată, tăiată, fiartă bine și scursă. Se gustă de sare. Se presară verdeață tocată foarte mărunt.

Observație. Mazărea verde se fierbe cu foarte puțină apă, care trebuie să fie complet absorbită de legumă. Se mai poate adăuga costiță afumată, tăiată bucățele și se servește ca un fel de mîncare.

222. ȘNIȚELE DE CARTOFI CU OCHIURI. — **4 cartofi mari, 1 ou, 1 linguriță plină de făină, 150 g untdelemn, ochiuri (8 ouă), 1 linguriță de oțet, 20 g unt, sare.**

Se rad cartofii curățiți, spălați, șterși și se amestecă cu oul întreg, 1/2 linguriță de sare și făina. Se pune cîte o linguriță plină din compoziție în untdelemn încins, se turtește cu o furculiță ca să fie cît mai subțire și se rumenește pe amîndouă părțile. Se servesc cu ochiuri romînești (v. rețeta 533).

223. TOCANIȚĂ DE CIUPERCI. — **1/2 kg ciuperci, 3—4 linguri untdelemn, 2—3 cepe, 1 lingură făină, verdeață tăiată mărunt, piper, sare, 1/2 ceașcă zeamă de carne.**

Se taie feliuțe ciupercile curățite și spălate bine, se pun într-o cratiță peste cepele topite în untdelemn. Se acoperă și se lasă pe foc mic. Se adaugă făina, se amestecă, se toarnă zeamă de carne sau apă, sare și piper după gust, și se fierb pînă scade sosul (circa 30 minute). La sfîrșit se presară cu verdeață.

224. TOCANĂ DE MĂSLINE. — **1/4 kg măsline, 4 cepe, 1/2 kg roșii, 100 g untdelemn, piper boabe, 1 foaie de dafin, 1 țelină, 1 1/2 ceașcă zeamă de carne sau de zarzavat, puțină făină, verdeață, sare.**

Se desărează măslinele în apă fierbinte. Se înăbușă în untdelemn, ceapa și țelina tăiate felii. Se trec prin sită împreună cu roșiile date în fiert. Se amestecă cu măslinele, boabele de piper, foaia de dafin și 1/2 linguriță de făină desfăcută în apă. Se subțiază cu 1 1/2 ceașcă zeamă de carne sau de zarzavat. Se fierbe acoperit pînă se îngroașă sosul. Se presară verdeață și se servește caldă.

225. TRANDAFIRI DIN CARTOFI. — **1 kg cartofi, 2 ouă, 50 g unt, 1 ceașcă lapte, 1 1/2 lingură plină cu făină, sare.**

Se prepară un pireu de cartofi și se amestecă cu un ou, sare și făină. Se umple un cornet de pînză prevăzut cu șpriț de metal. Se unge o tavă cu unt și se toarnă cu cornetul, la distanță de 2—3 cm, cercuri suprapuse cu diametrul de 4—4 1/2 cm. Se micșorează din ce

în ce diametrul. Se ajunge la 5 cm înălțime. Se ung cu ou și se coc 30 minute la cuptor încins, pînă se rumenesc.

226. ȚELINĂ CU MĂSLINE. — **1 kg țelină, 2 cepe, 1 lingură bulion, 150 g untdelemn, 150 g măsline, pătrunjel verde, ½ lămîie, sare.**

Se curăță țelina și se taie felii care se prăjesc în untdelemn. Se pun feliile într-un sos preparat din cepele tăiate mărunt și înăbușite, bulionul diluat cu puțină apă, felii de lămîie curățite de coajă și măslinele opărite. Se fierbe ¾ oră la foc moale. Se gustă de sare și se presară cu pătrunjel tocat mărunt.

227. ȚELINĂ CU SMÎNTÎNĂ. — **2 țeline mari sau 4 mici, ¼ kg smîntînă, ½ lingură făină, 2 linguri cașcaval ras, sare.**

Se fierb țelinele tăiate tăiței cu apă și sare și se scurg. Se amestecă smîntîna și făina și se toarnă deasupra. Se dă la cuptor și înainte de a servi se presară cașcavalul ras.

228. VARZĂ CĂLITĂ. — **1 varză mare, 150 g grăsime, ½ linguriță piper boabe, 1 lingură sare.**

Se curăță varza de foile veștede, se taie cotorul și se taie fideluță cît mai fin. Varza acră se lasă în apă o oră, după ce s-a tăiat mărunt. Se pune într-un lighean, se presară cu sare și se lasă jumătate de oră. Se freacă, se stoarce și se pune pe foc într-o tavă cu grăsimea bine încinsă. Se adaugă piperul. Se întoarce mereu ca să nu se ardă. Se continuă operația pînă se moaie complet varza.

229. VARZĂ DULCE LA CUPTOR. — **1 varză potrivită, 100 g unt, 150 g brînză rasă, 1 lingură făină, 1 lingură pesmet, sare.**

Se taie cotorul verzei, se curăță și se scobește cotorul de la mijloc cu un cuțit. Se opărește varza 15—20 minute în apă clocotită cu o lingură de sare. Se scoate și se lasă să se scurgă bine. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet. Se scot foile din varza scursă, se taie vinele prea groase și se așază în formă straturi de foi de varză cu brînză rasă între ele.

Separat, din 50 g unt, o lingură de făină și o ceașcă de apă în care a fiert varza, se face un sos care se toarnă peste varză. Restul de unt se adaugă în bucățele mici pe deasupra. Se dă la cuptor încins pînă se rumenește.

La acest fel de mîncare se poate folosi și 200 g smîntînă în loc de brînză și pesmet.

230. VARZĂ DE BRUXELLES ÎN ALUAT CU SOS DE ROȘII. — **1 kg varză de Bruxelles, 150 g untdelemn, 1 ceașcă aluat de clătite, sare.**

Se fierbe varza de Bruxelles în apă cu sare și se scurge. Se moaie în aluatul de clătite (v. rețeta 6) și se prăjește în untdelemn bine încins. Se servește cu sos de roșii (v. rețeta 275).

231. VARZĂ DE BRUXELLES CU SOS TARTAR. — **1 kg varză de Bruxelles, 2 linguri untdelemn, ½ lingură muștar, 2 gălbenușuri, sare, ardei grași, sau roșii.**

Buchețelele de varză se fierb în apă cu sare și apoi se scurg. Se acoperă cu sos tartar (v. rețetele 294—296). Se decorează marginea farfuriei cu ardei grași tăiați fideluță sau cu roșii.

232. VARZĂ NEMȚEASCĂ. — **2 verze crețe, 400 g șuncă, 150 g unt, 3 linguri pesmet, 250 g smîntînă, sare.**

Se opăresc foile de varză în apă cu sare, iar șunca se taie pătrățele. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet și pe fund se așază un strat de foi (8—10 foi), apoi un strat de șuncă tăiată și cîteva linguri de smîntînă. Se procedează la fel și cu restul de foi. Se presară pesmetul deasupra și se coace 40 minute.

Se răstoarnă pe o farfurie și se servește.

233. VARZĂ ROȘIE CU CIUPERCI. — **1 varză roșie, 8 ciuperci, 1 lămîie, 75 g unt, ½ kg cartofi, pătrunjel verde, sare.**

Se taie varza fideluță, se ține o oră în apă cu sare, se scurge bine și se înăbușă cu unt. Se spală bine ciupercile, se taie cuburi, se sărează și se prăjesc cu unt. Se fierb cartofii și se taie felii. Se așază varza stropită cu zeama de lămîie alături de ciuperci și, de jur împrejur, cartofii stropiți cu unt și presărați cu pătrunjel verde.

234. VINETE LA CUPTOR I. — **1 vînătă frumoasă (sau 2 mai mici), 2 roșii mari, 2 căței de usturoi, 100 g smîntînă, 50 g șvaițer, 50 g unt, 1 lingură făină, 1½ ceașcă lapte, sare.**

Se spală vînăta, se taie codița, se șterge, apoi se taie în rondele groase de 1 cm. Se sărează și se prăjesc rondelele repede într-o tigaie cu unt, rumenindu-le pe ambele părți, fără să absoarbă prea mult unt. Din 25 g unt, făină și laptele indicat se face un sos alb nu prea gros (v. rețeta 242), care se toarnă într-un vas de sticlă sau de porțelan cu marginile mai joase. Se așază rondelele una lîngă alta și pe fiecare se toarnă puțin mujdei de usturoi. Peste fiecare felie se pune cîte o felie de roșie, puțin șvaițer ras și unt, precum și o lingură de smîntînă groasă. Se dau la cuptor 30 minute și se servesc calde în vasul în care s-au copt.

235. VINETE LA CUPTOR II. — **4 vinete mici, 150 g untdelemn, 1 ou, 1 ceapă, 1 felie de franzelă, pătrunjel verde, 4—5 căței de usturoi, 1 lingură pesmet, sare.**

Se taie vinetele în două în lung, se sărează și se lasă să se scurgă. Se prăjesc ușor în untdelemn încins, se scurg și se scobesc cu o linguriță. Miezul scos se amestecă cu oul răscopt ras, ceapa tăiată mărunt și înăbușită în untdelemn, miezul de pîine muiat, pătrunjelul tocat și usturoiul pisat. Se așază vinetele într-un graten

care să le cuprindă, se presară cu pesmet și se dau 10—12 minute la cuptor.

236. VINETE BULGĂREȘTI. — **2 vinete mari, 12 ardei grași, 2 cepe, 2—3 căței de usturoi, 5—6 roșii, 1/2 ceașcă untdelemn, sare.**

Se coc vinetele și ardeii, se curăță, se rup fîșii și se lasă să se scurgă. Se înăbușe ceapa curățată și tăiată cu jumătate din cantitatea de untdelemn. Se taie și usturoiul mărunt. Se așază într-un vas de sticlă sau de porțelan, la fund ceapa și se alternează rînduri de vinete, ardei, roșii și usturoi, presărînd și cîte puțină sare. Se termină cu roșii. Se toarnă restul de untdelemn și se dă la cuptor pînă scade zeama.

Se poate servi și rece.

237. VINETE ITALIENEȘTI. — **4 vinete, 1 ceșcuță orez, 50 g unt, verdeață, 4—5 căței de usturoi, 1 lingură pesmet, sare.**

Se pregătesc vinetele ca pentru imambaildî (v. rețeta 172). Se umplu cu miezul tocat amestecat cu o cantitate egală de rizoto (v. rețeta 510), o linguriță de pătrunjel și usturoi tocat. Se presară vinetele cu pesmet, sare, se stropesc cu unt, se dau 10—12 minute la cuptor.

238. VINETE PANE CU SMINTÎNĂ. — **2 vinete mari, 1/4 kg smîntînă, 75 g unt, 2 linguri făină, 1 ou, 2 linguri pesmet, sare.**

Se taie vinetele în felii groase de 1/2 cm, se sărează și se lasă la scurs 30 minute. Se șterg bine, se trec prin făină, ou și pesmet, se prăjesc în unt și se așază pe o farfurie graten, în care se vor servi. Se țin calde pînă în momentul cînd se vor servi la masă, acoperite cu smîntînă.

239. VINETE PRĂJITE. — **2 vinete mari, 2 linguri grăsime, 1 kg roșii, 2 linguri pesmet, zahăr, sare, piper.**

Se spală, se fierb și se taie vinetele în lungime, se sărează și se țin într-un castron 3/4 oră, după care se scurg și se prăjesc. Se așază apoi într-o formă unsă și presărată cu pesmet. Se prăjesc și jumătate din roșii. Peste fiecare rînd de vinete se pune un rînd de roșii, se acoperă cu pesmet și se dă la cuptor 20—30 minute. Din restul de roșii se face un sos bine legat și asezonat cu o bucățică de zahăr, sare și piper după gust. Acest sos se toarnă peste vinete în momentul cînd se servesc la masă.

240. VINETE CU SOS DE ROȘII. — **3—4 vinete lunguiețe potrivite ca mărime, 2 cepe, 1/2 kg roșii, o legăturică de mărar și una de pătrunjel, sare și o ceașcă de ulei.**

Se spală vinetele ; se taie codițele. Se taie fiecare vînătă în opt sferturi, în lungime ; se pun într-un vas și se presară o lingură de sare.

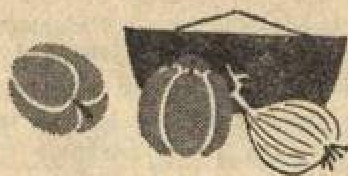
Se taie mărunt ceapa curăţată şi se rumeneşte cu o lingură de ulei. Se pun deasupra roşiile spălate, curăţate de pieliţă şi tăiate. Se lasă să fiarbă la foc mic.

Se iau vinetele, se storc, se rumenesc repede în ulei şi se aşază într-un vas. Se toarnă sosul de roşii peste ele. Se adaugă verdeaţa tăiată mărunt, 3—4 căţei de usturoi ; se mai fierb 10 minute.

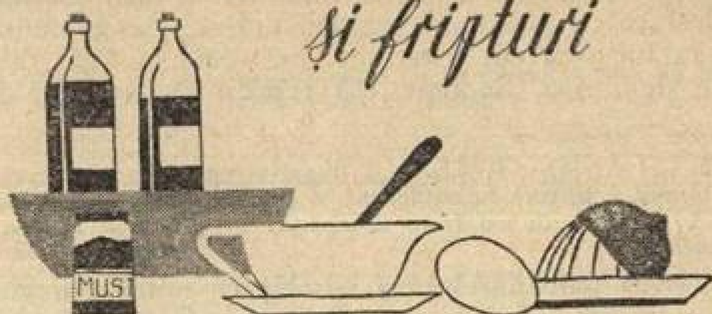
241. VINETE UMPLUTE CU CEAPĂ. — **4 vinete mici, 2 roşii mari, 2 cepe, 75 g untdelemn, verdeaţă, sare, piper.**

Se taie vinetele în două, în lung. Se scobesc şi se umplu cu c tocătură făcută din miezul scos, amestecat cu cepele tocate, călite pe foc în untdelemn, sare şi piper. Se lipesc jumătăţile de vînătă şi se aşază într-un graten uns cu untdelemn. Pe fiecare vînătă se pune o jumătate de roşie, se presară cu verdeaţă şi se dau la cuptor 45 minute.

Se servesc reci sau calde.



Sosuri pentru mîncări și fripturi



Componentele celor mai multe sosuri sînt: făina albă, ouăle — totdeauna proaspete — și untul proaspăt, absolut necesar pentru prepararea sosurilor albe. Untul topit sau ceva mai vechi poate fi tolerat în sosuri brune (prăjite) sau la pregătirea untului negru.

De felul cum este pregătit un sos depinde în mare parte gustul mîncării. Peștele, rasolul, unele fripturi, budincile se completează cu un sos gustos.

Sosurile pe bază de făină se amestecă cu un lichid călduț (apă, lapte, zeamă de carne) și se lasă să dea cîteva clocote la foc mic.

242. SOS ALB I. — **350 g lapte, 50 g unt, 1 lingură plină cu făină, sare, piper.**

Se fierbe laptele cu untul într-o crăticioară. Se desface făina cu apă rece. Se toarnă făina în laptele clocotit și se amestecă tot timpul ca să nu se facă cocoloașe. Se lasă să fiarbă 15 minute și se adaugă sare și piper.

243. SOS ALB II. — **50 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1 pahar zeamă de carne sau de legume, sare, piper.**

Se prepară ca sosul alb (v. rețeta 242), se înlocuiește însă apa cu zeamă de carne sau de legume.

244. SOS ALB III. — **50 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1 ceașcă lapte sau smîntînă, sare, piper.**

Se prepară ca sosul alb I (v. rețeta 242), cu deosebirea că se înlocuiește apa cu o ceașcă de lapte sau cu smîntînă.

245. SOS DE ANȘOA, CALD. — **50 g unt, 1 lingură de făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 2—3 cozi de ceapă verde, 1 linguriță pastă de anșoa sau 2—3 rulouri de anșoa tăiate mărunt.**

Se topește untul fără să se încingă. Se adaugă făina și se amestecă. Se desface cu zeama de carne curățată de grăsime și se lasă să fiarbă, la foc potrivit, 8 minute. Se adaugă ceapa tăiată mărunt și rulourile de anșoa. Se amestecă repede. Se servește la rasol de pește.

246. SOS CU ANȘOA, RECE. — **1 linguriță pastă de anșoa sau 3—4 rulouri de anșoa, 2 linguri de untdelemn, o ceșcuță zeamă rece de carne, curățată de grăsime, 1 gălbenuș de ou fiert, 2 legături de pătrunjel verde, 1 linguriță zeamă de lămîie.**

Se amestecă gălbenușul bine zdrobit cu untdelemnul. Se adaugă pasta sau rulourile zdrobite de anșoa și pătrunjelul tocat mărunt. Se desface cu zeama de carne și se adaugă, cu picătura, zeama de lămîie.

247. SOS DE MĂRAR, ALB. — **1 lingură grăsime, 1 lingură făină, 1/2 linguriță de zahăr, 2—3 legăturele de mărar, o ceapă, 2 linguri de smîntînă, o lingură de oțet, 1/2 linguriță sare.**

Se rumenește făina și zahărul în grăsime. Se adaugă ceapa tăiată mărunt și se amestecă pînă se moaie ceapa. Se stinge cu o ceașcă de apă și se lasă să fiarbă 10 minute. Se adaugă mărarul spălat, curățat și tăiat mărunt și se mai fierbe cîteva minute. La sfîrșit se adaugă oțetul și smîntîna.

248. SOS CU BRÎNZĂ RASĂ. — **Aceleași cantități ca la rețeta 239, în plus 50 g brînză (cașcaval sau șvaițer).**

Se prepară sosul alb III (v. rețeta 244). Se adaugă 50 g brînză rasă (cașcaval sau șvaițer). Se lasă să se topească brînza în sos. Se servește fierbinte.

249. SOS ALB, RECE. — **50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 100 g smîntînă, sare, piper, 1 ceașcă aspic.**

Se topește untul. Se adaugă făină, sare, piper. Se amestecă bine. Se toarnă laptele și smîntîna amestecînd mereu. La sfîrșit se adaugă aspicul care se topește în sos fără să mai fiarbă. Se dă deoparte, se servește rece. Sosul se întărește.

Se poate întrebuința pentru îmbrăcatul unei păsări fierte sau fripte. În acest caz se toarnă cald și se lasă apoi să se răcească cu totul.

250. SOS CARAMEL SAU SOS DE ZAHĂR ARS. — **1 lingură zahăr, 1/2 ceașcă apă.**

Se rumenește zahărul într-o tigaie smălțuită, pînă ce capătă o culoare gălbuie-roșiatică. Se stinge cu apă. Se lasă să fiarbă, ca zahărul să se topească.

Se întrebuinţează pentru colorat diferite sosuri de mîncări, la care nu se pune sos de roşii, sau pentru dat gust la anumite salate (sfeclă), budinci, creme.

La prepararea acestui sos zahărul nu trebuie să se ardă, deoarece atît gustul cît şi culoarea nu mai sînt bune.

251. SOS CATIFELAT. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 238, în plus o bucată de unt cît o nucă, puţină zeamă de lămîie.**

Se prepară sosul alb II (v. reţeta 243). Se adaugă gălbenuşul, untul proaspăt, iar la sfîrşit zeama de lămîie.

252. SOS DE CIUPERCI I. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 239, în plus 100 g ciuperci, puţin unt.**

Se prepară ca sosul alb III (v. reţeta 244) adăugînd la sfîrşit ciupercile tăiate mărunt şi înăbuşite în unt.

253. SOS DE CIUPERCI II. — **100 g unt, 150 g ciuperci, 1 lingură făină, 2 ceşti zeamă de carne, 100 g smîntînă, 1 lămîie, sare, piper, pătrunjel verde.**

Se topesc 50 g unt, se adaugă făina şi se amestecă pînă absoarbe toată grăsimea. Se stinge cu zeamă de carne. Se lasă să fiarbă acoperit la foc moale. Ciupercile curăţite, spălate şi tăiate feliuţe subţiri se înăbuşă cu restul de unt, sare, piper şi pătrunjel verde tocat. Se adaugă zeamă de carne. Se toarnă în sosul de făină şi se stoarce zeama de lămîie. Se gustă de sare, se adaugă smîntîna, se amestecă şi se serveşte.

254. SOS DELICIOS. — **25 g unt, 1/2 lingură făină, 75 g smîntînă, 100 g aspic de viţel sau de pasăre, 1/2 pahar vin alb vechi, 1 gălbenuş, 1 lingură zeamă de lămîie, sare, piper.**

Se topeşte untul într-o crăticioară. Se adaugă făina. Se amestecă repede, se adaugă aspicul, sarea, piperul şi vinul. Se fierbe 15 minute pe baia de apă. Se toarnă smîntîna, gălbenuşul şi zeama de lămîie şi se amestecă.

255. SOS EXTRA. — **150 g aspic de viţel sau de pasăre, 50 g smîntînă groasă, 1/4 pahar vin alb cu buchet, 25 g unt, 1/2 lingură făină, 1 gălbenuş, 1/2 lămîie, sare, piper.**

Se pune untul să se topească. Se adaugă făina, se amestecă şi se pune aspicul şi vinul. Se lasă să fiarbă la foc domol 15 minute. Se toarnă smîntîna şi nu se mai fierbe. Se adaugă gălbenuşul, se amestecă, se completează gustul cu sare, piper, zeamă de lămîie.

256. SOS FRANŢUZESC. — **125 g smîntînă, 1 lingură rasă făină, 2 gălbenuşuri, 50 g unt de sardele, sare, piper, zeamă de lămîie.**

Se pune pe foc într-o cratiţă (pe abur) smîntîna împreună cu făina, gălbenuşurile şi untul de sardele (pregătit din 50 g unt ames-

tecat cu o linguriță pastă de anșoa și un gălbenuș fiert, trecut prin sită). Se bate totul pînă se îngroașă sosul, se adaugă sare, piper și zeamă de lămîie, după gust.

257. SOS DE HREAN CRUD. — **1 rădăcină de hrean, sare, oțet.**

Se ține hreanul 1—2 ore în apă rece, se curăță de coajă, apoi se rade. Se adaugă sare și oțet. Se păstrează acoperit pînă se servește.

258. SOS DE HREAN FIERT. — **1 rădăcină de hrean, 2—3 linguri smîntînă, 50 g unt, 2 chifle, 1 măr, 1 ceașcă zeamă de carne, sare.**

Se zdrobesc chiflele muiate în apă și bine stoarse. Se amestecă cu zeama de carne și cu untul și se lasă să fiarbă acoperit la foc moale 15 minute. Se adaugă mărul ras curățit de coajă, hreanul ras, smîntîna, sare după gust și se mai dau 2—3 clocote. Cînd are consistența unei smîntîni, se servește fierbinte lîngă rasol.

259. SOS DE IAURT CU MUȘTAR. — **1/2 borcan mic de iaurt, 1 linguriță de muștar, 1 vîrf de linguriță de zahăr pudră și de sare, 1 lingură de untdelemn, 2—3 picături de oțet.**

Se bate iaurtul cu o furculiță chiar în borcan. Se adaugă muștarul, zahărul și sarea și se amestecă bine. Se adaugă și picăturile de oțet și untdelemnul și se mai bate. Se toarnă peste orice salată de legume.

260. SOS IMITAȚIE MADERA. — **50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceapă cît o nucă, 1 bucățică de nucșoară, sare, 1 pahar vin alb parfumat, 1/2 ceașcă zeamă de carne.**

Se topește untul, se adaugă ceapa curățită întreagă și se rumenește repede, întorcînd-o mereu. Se pune făina, nucșoara, sarea. Se toarnă zeama de carne și vinul și se lasă să fiarbă 20 minute. Se scoate ceapa.

Se servește fierbinte lîngă șuncă fiartă, ficat de gîscă, fileuri de pește.

261. SOS INDIAN. — **25 g unt, 2 cepe, 1 rădăcină pătrunjel, 1 crenguță de cimbru, 1 foaie de dafin, cîteva frunze de țelină, 1 linguriță făină, sare, boia iute de ardei amestecată cu 1 bob de cuișoare pisat, 1 ceașcă zeamă de carne.**

Ceapa tăiată felii subțiri se rumenește cu făina în unt. Se adaugă rădăcina de pătrunjel și frunzele de țelină tăiate mărunt, cimbru fărîmițat, foaia de dafin pisată, sarea și boiaua. Se lasă să fiarbă în zeama de carne încet 30 minute. Se servește la ouă, la mîncări de pasăre, berbec.

262. SOS DE ŞUNCĂ. — **4 ciuperci mari, 1/2 pahar zeamă de carne sau apă, 1/2 pahar sos de roşii, 1 lingură şuncă tocată, 1 lingură verdeaţă (pătrunjel, tarhon, hasmaţuchi), 1 lingură untdelemn, sare.**

Ciupercile se înăbuşă în untdelemn. Se amestecă cu zeamă de carne sau cu apă şi sos de roşii. Se adaugă şuncă tocată fin, verdeaţă tocată mărunt, sare. Se scade pînă la consistenţa unui sos. Cu acest sos se acoperă felii de creier fiert sau macaroane fierte şi amestecate cu unt.

263. SOS DE LĂMÎIE I. — **50 g unt, 1 lingură făină, pătrunjel verde, sare, piper pisat mai mare, 1/2 lămîie.**

Se topeşte untul, se adaugă făina şi se toarnă o ceaşcă de apă amestecînd mereu. Se pune sare, piper şi pătrunjel tocat. Se fierbe 10—15 minute. Se strecoară. Se adaugă zeama de lămîie. Acest sos trebuie să aibă aspectul unui sos alb.

264. SOS DE LĂMÎIE II. — **150—200 g unt, piper, sare, 1 lămîie, pătrunjel verde.**

Se topeşte untul pe baia de apă. Cînd s-a înfierbîntat, se adaugă sarea, piperul, pătrunjelul verde tocat foarte mărunt şi zeama de lămîie. Se bate bine fără a se mai fierbe. Se serveşte fierbinte lîngă rasol de peşte.

265. SOS DE MUŞTAR I. — **50 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1/2 lingură muştar, sare, piper, oţet sau lămîie, puţin zahăr pudră, 1 ceaşcă apă sau zeamă de legume.**

Se topeşte untul, se adaugă făina şi se amestecă bine. Se pune muştarul, sarea, piperul, zahărul. Se toarnă încet apa sau zeama de legume. Se lasă să fiarbă, amestecînd mereu. Se poate acri după gust cu o linguriţă de oţet sau cu zeamă de lămîie.

266. SOS ITALIENESC PENTRU SALATE SAU PEŞTE. — **1/2 kg de roşii, 1 căţel de usturoi, 3 foi de busuioc, 1 vîrf de cuţit de sare, puţin piper, 1/2 pahar de untdelemn.**

Se taie tomatele în felii subţiri şi se pun într-un vas. Se adaugă căţelul de usturoi găurit cu furculiţa, busuiocul tăiat mărunt, sarea şi piperul. Se acoperă cu untdelemn. Se lasă 24 ore.

267. SOS DE MĂRAR CU ROŞII. — **25 g unt, o linguriţă de făină, o ceapă mică, o ceşcuţă de pireu de roşii, o legăturică de mărar, 2 linguri de smîntînă, 1 linguriţă zeamă de lămîie.**

Se rumeneşte în unt ceapa tăiată mărunt. Se adaugă făina, pireul de roşii şi mărarul curăţat, spălat şi tăiat mărunt. Se lasă să clocotească, la foc încet, 15 minute. Se adaugă smîntîna şi o linguriţă zeamă de lămîie.

268. SOS MAIONEZĂ CU MUŞTAR. — **1 gălbenuş de ou, 1 vîrf de cuţit de sare, piper şi zahăr pudră, ½ pahar (de vin) de untdelemn, 1 lingură de oţet diluat, 1 linguriţă de muştar.**

Se amestecă gălbenuşul cu puţin untdelemn, sarea şi piperul. Se adaugă oţetul clocotit cu zahărul, se amestecă repede şi se pune muştarul. Se amestecă în continuare, turnînd şi restul de untdelemn.

269. SOS DE MUŞTAR II. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 256, în plus 1—2 gălbenuşuri.**

Se prepară ca sosul de muştar I (v. reţeta 265). Se adaugă gălbenuşurile şi se fierbe în crăticioară pe baie de apă.

270. SOS DE MUŞTAR III. — **1 lingură de făină, 1 lingură de muştar, sare, piper, zahăr, 1 bucăţică mică de ardei iute (facultativ).**

Se fierbe ½ ceaşcă apă în clocote cu sare, piper, zahăr şi ardei (cîte un praf din fiecare). Se toarnă toată făina. Se continuă fierberea amestecînd tot timpul, pînă se desprinde de pe marginile crăticioarei. Se adaugă muştarul. Se lasă să fiarbă şi să scadă dacă este prea subţire, sau se adaugă zeamă ca să subţieze, după gust.

271. SOS DE MUŞTAR IV. — **2—3 linguriţe muştar, 100 g untdelemn, 2 linguri smîntînă sau iaurt, 1 linguriţă oţet, sare, piper, 1 praf de zahăr pudră.**

Se amestecă muştarul şi zahărul pudră cu untdelemnul turnat puţin cîte puţin. Se adaugă oţetul, sarea, piperul, o lingură de apă şi smîntînă. Se bate pînă ce sosul devine omogen. Se toarnă peste andive sau peste alte salate.

272. SOS OLANDEZ. — **150 g unt, 2—3 gălbenuşuri, 1 lămîie, sare, piper, ½ ceaşcă zeamă de carne sau de peşte.**

Se topeşte ¾ din unt pe baia de apă. Se adaugă gălbenuşurile amestecînd mereu, sare, piper şi zeama de lămîie picătură cu picătură, ca untdelemnul la maioneză. Se bate tot timpul cu telul pînă ce sosul începe să se îngroaşe. Se adaugă zeama de carne, puţin cîte puţin. Se lasă să se îngroaşe. Se pune şi restul de unt continuînd bătutul. Se serveşte fierbinte. Se poate pregăti şi fără zeamă de carne. Nu se lasă să fiarbă.

273. SOS DE PASTĂ DE ROŞII (BULION). — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 275 sau 276.**

Se pregăteşte la fel ca sosul de roşii proaspete, înlocuind zeama de roşii cu zeamă de pastă de roşii desfăcută în puţină apă (dacă pasta este mai concentrată). Se procedează mai departe ca pentru sosul de roşii (v. reţetele 275, 276).

274. SOS PICANT. — **3 linguri untdelemn de măsline, 1 ceapă, 50 g ciuperci, 2 căţei de usturoi, 1/2 lingură făină, sare, piper, 2—3 fire de pătrunjel, 1 pahar vin alb, 1/2 pahar zeamă de carne.**

Se înăbuşă în puţin untdelemn cu sare şi piper ciupercile spălate şi tăiate foarte fin. Separat, în restul de untdelemn, se adaugă ceapa întreagă, făina, se amestecă, se adaugă usturoiul tăiat şi firele de pătrunjel. Se toarnă vinul şi zeama de carne şi se lasă să fiarbă. Se strecoară şi se adaugă ciupercile. Se gustă de sare şi se serveşte.

275. SOS DE ROŞII I. — **1/2 kg roşii, 50 g unt, 1/2 lingură făină, 1/2 linguriţă zahăr, sare, piper, smîntînă.**

Roşiile spălate şi tăiate în două se fierb acoperit cu 1/2 ceaşcă de apă. Se trec prin sită şi se zdrobesc bine, scoţînd toată pulpa. Se topeşte untul. Se adaugă făina. Se amestecă fără să se rumenească. Se toarnă zeama de roşii, sare, piper, zahăr şi se amestecă bine, să nu se facă cocoloaşe. Se dau cîteva clocote. Acest sos se poate îndulci sau acri după gust. Se mai poate adăuga 100 g smîntînă amestecată în sosul fierbinte, fără a mai lăsa să fiarbă sosul.

276. SOS DE ROŞII II. — **3/4 kg roşii, 1 ceapă, 2 căţei de usturoi, 1 foaie de dafin, puţin cimbru, 2 bucăţele zahăr, sare, piper, 1/4 pahar untdelemn, 1 legătură mărar, 1 legătură pătrunjel.**

Se curăţă roşiile de coajă şi seminţe. Se pun tăiate bucăţele într-o cratiţă cu ceapa, usturoiul şi verdeaţa tocate cît mai mărunt. Se adaugă toate ingredientele de mai sus şi se toarnă untdelemnul. Se acoperă şi se lasă să fiarbă bine pînă se obţine un sos gros. Se serveşte la paste făinoase şi rasoluri.

277. SOS ROZ PENTRU OUĂ. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 242 (243 sau 244), în plus o linguriţă boia de ardei dulce sau bulion de roşii, 1—2 linguri caşcaval ras.**

Se face un sos alb (v. reţetele 242—244). Se adaugă boiaua sau bulionul şi caşcavalul ras. Ouăle fierte timp de 4 minute şi curăţate se acoperă cu acest sos.

278. SOS RUSESC I. — **100 g şuncă, 1 pahar vin alb, 3—4 cepe mici, arpagic, puţină nucşoară pudră, piper, sare, 1/2 lămîie, 1 crenguţă de cimbru, 100 g unt, 2 gălbenuşuri.**

Se pune untul într-o crăticioară pe baia de apă împreună cu ceapa şi arpagicul. Se adaugă, amestecînd mereu în acelaşi sens, gălbenuşurile, un praf de sare, piper şi zeamă de lămîie. Nu se lasă să fiarbă, ci numai să se încălzească. Cînd s-a încălzit, se dă la o parte. Se adaugă şunca tăiată mărunt, cimbrul, nucşoara, vinul şi se lasă 15 minute să fiarbă. Se amestecă cu untul şi cu gălbenuşurile. Se strecoară şi se toarnă în sosieră.

Se serveşte fierbinte la mese festive de 8—10 persoane.

279. SOS RUSESC II. — **1 gălbenuş fiert, 1 gălbenuş crud, sare, piper, 2—3 linguri de hrean ras proaspăt, oţet, 300 g untdelemn.**

Se face un sos maioneză (v. reţeta 292) la care se adaugă hrean şi oţet ceva mai mult decît pentru o maioneză obişnuită.

280. SOS DE SMÎNTÎNĂ I. — **50 g unt, 1 lingură făină, sare, piper, 1/2 lămîie, pătrunjel tocat, 1/4 kg smîntînă.**

Se procedează ca pentru sosul alb I (v. reţeta 242) înlocuind apa cu smîntîna. Se dă în cîteva clocote. Se adaugă zeamă de lămîie şi pătrunjel tocat.

281. SOS DE SMÎNTÎNĂ II. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 280, în plus 1—2 gălbenuşuri, puţină lămîie.**

Se prepară ca sosul de smîntînă I (v. reţeta 280), se adaugă gălbenuşurile, fără a mai lăsa să fiarbă şi apoi zeama de lămîie.

282. SOS UNIVERSAL. — **1/4 ceaşcă untdelemn, 1 ou, 1 castravecior murat, 1 lingură muştar, 1 ceapă mică, 2—3 linguri iaurt, 1 lingură smîntînă, sare, piper.**

Se prepară o maioneză (v. reţeta 292) din gălbenuşul răscopt, sare, piper şi untdelemn. Se adaugă muştarul, albuşul tocat mărunt, castraveciorul curăţit de coajă şi tăiat cuburi cît mai mici, ceapa, iaurtul şi smîntîna. Se amestecă totul şi se serveşte la salate, rasoluri, ouă fierte tari tăiate în două.

283. SCORDOLEA DE NUCI. — **50 g nuci, 2 cartofi mari, 1/2 căpăţînă de usturoi, 1/2 ceaşcă untdelemn, sare, 1 lingură oţet.**

Se fierb cartofii şi se curăţă de coajă. Se zdrobesc. Se adaugă sare şi se amestecă cu untdelemnul turnat puţin cîte puţin, nucile curăţite şi pisate, usturoiul bine pisat. Se desface cu oţet.

Se pot înlocui cartofii cu miez de pîine albă, muiat în apă şi stors.

Se serveşte lîngă legume fierte sau prăjite, rasol de peşte, raci.

284. SOS DE UNT. — **150 g unt, zeama de la o lămîie, sare, piper.**

Untul pus într-o crăticioară pe maşină se lasă să se încingă. Se trage pe marginea plitei, se adaugă zeamă de lămîie, sare, piper şi se bate la cald. Se serveşte în sosieră.

285. SOS DE UNT NEGRU. — **150 g unt, 1 linguriţă oţet, sare, piper, pătrunjel verde, zeama de la o lămîie.**

Untul bine prăjit, stins cu oţet, se amestecă cu sare, piper, puţin pătrunjel verde tocat şi zeamă de lămîie.

286. SOS DE UNTDELEMN. — **1 gălbenuş, 1 linguriţă muştar, 2 linguri untdelemn, sare, piper, zeama de la o lămîie sau oţet.**

Într-un pahar se pune gălbenuşul crud, muştarul, untdelemnul şi se bate bine cu o furculiţă. Se adaugă sare, piper şi o lingură de apă. Se bate mai departe. Se adaugă apoi zeamă de lămîie sau oţet. Se serveşte în sosieră.

287. ESENŢĂ DE USTUROI. — **10 căţei de usturoi, 1 pahar vin alb.**

Usturoiul tăiat mărunt se fierbe în vin alb. Cînd vinul a scăzut pe trei sferturi, se strecoară printr-un tifon, strîngînd bine ca să treacă tot sucul din usturoi. Se ţine în sticluţe bine închise şi se adaugă cu picătura la sosurile pregătite cu usturoi sau la salate.

Pentru unele sosuri se va pregăti din timp esenţa de usturoi.

288. SOS DE USTUROI. — **5—6 căţei de usturoi, 1 gălbenuş, sare, piper, 1/4 pahar untdelemn, miezul de la o felie de pîine muiat bine în lapte şi stors.**

Usturoiul tocat foarte mărunt se amestecă bine cu miezul de pîine, ca o cremă. Se amestecă gălbenuşul cu sarea şi piperul. Se toarnă untdelemn ca pentru maioneză. Se adaugă usturoiul. Se pipereazā ceva mai mult.

289. SOS VINEGRETĂ. — **2 linguri untdelemn, 1/2 lingură oţet, sare, piper.**

Se toarnă într-un pahar ingredientele de mai sus, plus o lingură de apă. Se bat bine cu o furculiţă. Se foloseşte la salate de legume sau rasol de peşte, carne, pasăre.

290. SOS PENTRU VÎNAT I. — **25 g unt, 1 1/2 linguriţă făină, 1 crenguţă de cimbru, 1/4 foaie de dafin, 50 g vin roşu parfumat, 1/2 lămîie, 100 g aspic din resturi de vînat, sare.**

Se topeşte untul. Se adaugă făina, aspicul, vinul, cimbrul şi foaia de dafin. Se fierb 10 minute. Se strecoară. Se adaugă zeama de lămîie şi se gustă de sare.

291. SOS PENTRU VÎNAT II. — **2 mere, 1/2 pahar vin roşu, 1 lingură peltea de coacăze, 1 linguriţă muştar, sare, piper, 1/2 lămîie, 100 g aspic de vînat.**

Se prepară un pireu de mere (v. reţeta 194). Se amestecă cu pelteaua de coacăze, vin, muştar, zeama de lămîie şi aspicul (v. reţeta 3). Se fierbe 10 minute. Se gustă de sare şi piper.

292. SOS MAIONEZĂ. — **1 gălbenuş crud, sare, piper, 150 g untdelemn, 1/2 lămîie.**

Se pune într-un castron gălbenuşul cu un praf de sare şi de piper. Se amestecă. Se toarnă la început untdelemnul picătură cu picătură,

amestecînd mereu. Cînd gălbenuşul s-a legat, se măreşte cantitatea de untdelemn turnată. Se pot adăuga din cînd în cînd şi cîteva picături de zeamă de lămîie sau de oţet.

Maioneza se poate pregăti şi dintr-un gălbenuş fiert şi unul crud. Se sfărîmă mai întîi gălbenuşul fiert şi apoi se amestecă cu cel crud. Se măreşte cantitatea de untdelemn.

Dacă maioneza se taie, se adaugă cîteva picături de apă rece şi se amestecă în continuare.

293. SOS MAIONEZĂ CU SMÎNTÎNĂ DULCE. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 280, în plus 100 g smîntînă dulce.**

Se prepară un sos maioneză (v. reţeta 292), la care se adaugă smîntînă dulce, care se înglobează bătînd cu telul.

294. SOS TARTAR I. — **2 gălbenuşuri fierte, sare, piper, 1 lingură muştar, 1 linguriţă oţet de vin sau de tarhon, 250 g untdelemn**

Se procedează ca la reţeta 292. Se adaugă la sfîrşit muştarul.

295. SOS TARTAR II. — **1 foaie de dafin, 3—4 boabe de piper, 1 linguriţă de oţet, sare, 2 gălbenuşuri crude, 200 g unt, 1 linguriţă muştar, 2 castraveciori mici.**

Se fierbe 100 g apă cu foaia de dafin, boabele de piper şi oţetul. Separat se freacă gălbenuşurile cu puţină sare. Se adaugă apa strecurată în care au fiert mirodeniile, şi se amestecă mereu. Se pune pe baia de apă şi se continuă bătutul pînă ce sosul începe să se lege. Se adaugă untul proaspăt. Se bate mereu şi cînd sosul este gata să fiarbă, se adaugă muştarul şi castraveciorii curăţiţi de coajă şi tăiaţi cuburi cît mai mici. Se amestecă.

Se serveşte fierbinte în sosieră la rasol de peşte sau la friptură rece.

296. SOS TARTAR III. — **2 gălbenuşuri fierte, 200 g untdelemn, sare, piper, 1 linguriţă muştar, 1 sardea tip Lissa sau 2—3 fileuri de anşoa, 2—3 castraveciori, pătrunjel verde tocat mărunt, oţet sau zeamă de lămîie.**

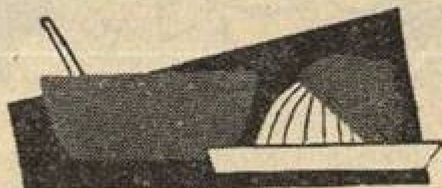
Se prepară o maioneză din gălbenuşurile zdrobite, sare, piper şi untdelemn. Se freacă separat pînă se zdrobesc fileurile de anşoa sau sardeaua curăţită de oase. Se adaugă castraveciorii tăiaţi ca jumătăţi de beţişoare de chibrituri şi pătrunjel verde. Se amestecă totul cu maioneza şi cu muştarul. Dacă sosul este prea legat, se adaugă puţin oţet sau zeamă de lămîie.

Vara se pot adăuga cîteva frunzuliţe de tarhon tocate mărunt.

297. SOS VERDE. — **200 g spanac, maioneză.**

Se fierbe 5 minute spanacul, se trece prin maşina de tocat, se pune într-un tifon şi se stoarce bine.

Se face o maioneză obişnuită (v. reţeta 292). Se adaugă zeama rece de spanac amestecată bine, pînă ce se colorează sosul.



Salate



298. SALATĂ ALBANEZĂ. — **2—3 ardei graşi, 3 roşii frumoase, 1 legătură mărar, 1 legătură pătrunjel, 2 cartofi fierţi, 2 linguriţe stafide, 4 linguri smîntînă sau iaurt, 2 linguri untdelemn, 1—2 cepe, sare, piper.**

Se pune într-o farfurie adîncă şi se freacă cu sare ardeii tăiaţi rondele şi ceapa tăiată feliuţe. Se acoperă şi se lasă 15 minute. Separat se pun într-un castron cartofii fierţi şi tăiaţi pătrăţele, roşiile tăiate felii subţiri, stafidele, ceapa stoarsă şi ardeii storşi, mărarul şi pătrunjelul tăiate mai mare.

Se pregăteşte într-un pahar un sos din untdelemn, jumătate de linguriţă de sare, puţin piper şi smîntînă, bătînd mereu cu furculiţa. Se toarnă sosul peste salata din castron, se întoarce cu două furculiţe salata de două-trei ori şi se dă la rece.

299. SALATĂ DE ANDIVE CU OUĂ. — **300 g andive, 2 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură muştar, 1 linguriţă oţet, sare, piper.**

Se pregătesc andivele ca în reţeta 300. Se adaugă ouăle răscoapte, tăiate în sferturi. Sosul de muştar poate fi înlocuit cu sos de maioneză sau vinegretă.

300. SALATĂ DE ANDIVE CU SOS DE MUŞTAR. — **½ kg andive, 100 g untdelemn, 2—3 linguriţe muştar, 2 linguri smîntînă, sare.**

Andivele se curăţă de foile veştede, se spală bine, se taie fîşii lungi potrivit de late. Se scurg pe un şervet curat, apoi se pun într-o salatieră şi se lasă deoparte.

Separat se prepară sosul de muştar (v. reţetele 265—281), care se amestecă cu andivele.

Se serveşte imediat.

Observaţie. Andivele se spală numai în momentul cînd se pregătesc; ţinute în apă ele se înnegresc şi se amăresc.

301. SALATĂ DE ARDEI COPȚI. — **8 ardei, 1—2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet sau zeamă de lămîie, sare.**

Se spală ardeii, se lasă să se zvînte și se pun pe mașină, unde se coc învîrtindu-i pe toate fețele, pînă ce se înnegrește pielița și se desprinde de pulpă. Pe măsură ce se coc, se pun într-un vas, se sărează și se acoperă. După jumătate de oră se curăță pielița, muind mîna într-un vas cu apă rece. Se așază ardeii cu codițele în sus în salatieră, se sărează, se toarnă deasupra untdelemn, oțet sau zeamă de la o jumătate de lămîie.

302. SALATĂ DE ARDEI UMPLUȚI. — **8 ardei grași, 2 cartofi fierți, 1 lingură mazăre fiartă, 1 morcov crud, 4—5 ridichi de lună, 1/4 varză crudă, 1 castravete acru, mărar tocat, 1 ou, 2 linguri untdelemn, sare, piper.**

Se spală ardeii, se șterg, li se taie cotorul, se golesc de semințe și se umplu cu o compoziție făcută din toate legumele de mai sus, tăiate mărunt și amestecate cu puțină sare, piper și o maioneză preparată din gălbenuș și untdelemn (v. rețeta 292).

Această salată se pregătește din timp și se ține la rece.

303. SALATĂ BOEUF. — **2 morcovi, 1—2 rădăcini de păstîrnac, 1—2 rădăcini de pătrunjel, 1 țelină, 3—4 cartofi, 1/4 kg carne de vacă, 1 cutie mică de mazăre fină, 3 castraveciori acri, 2 gogoșari în oțet, 4 ouă, 200—300 g untdelemn, 10—12 măsline, 1 lămîie sau oțet, muștar, sare.**

Se pot folosi resturile de zarzavat și de carne de la o supă de carne sau bulion de legume. Se taie cuburi mici tot zarzavatul, cartofii, castraveciorii și gogoșarii, carnea fiartă și 5—6 măsline cărora li s-au scos sîmburii. Se pune deoparte un gogoșar, restul de măsline, 1/2 morcov și cîteva boabe de mazăre, pentru a garnisi salata. Toate zarzavaturile se pun într-un castron, iar deasupra se toarnă maioneza (v. rețeta 292), din care se păstrează o parte pentru a acoperi salata. Se amestecă totul și se toarnă compoziția pe o farfurie mare. Se dă cu un cuțit forma dorită. Se acoperă cu maioneza rămasă și se garnisește cu gogoșar, morcov, măsline și mazăre.

Se ține la loc răcoros.

304. SALATĂ DE CARTOFI. — **3/4 kg cartofi, mărar, pătrunjel, tarhon, 2 linguri untdelemn, 1 lingură muștar, 1 ceapă, 10 măsline, sare, o salată verde sau 2 roșii.**

Se amestecă cartofii fierți și tăiați felii, ceapa tăiată felii, cu un sos de muștar (v. rețeta 265), verdeața tocată mărunt și sare. Se așază pe salatieră cu măsline și frunze de salată verde împrejur sau felii de roșii.

305. SALATĂ DE CARTOFI CU MERE. — **½ kg cartofi, ¼ kg mere acrișoare, 3 linguri maioneză, pătrunjel verde, sare, castraveciori, sfeclă.**

Cartofii fierți cu sare și tăiați cuburi mici se amestecă cu merele curățite și tăiate ca tăiței. Se adaugă maioneza (v. rețeta 292) și se garnisește cu rondele de sfeclă fiartă și castraveciori. Deasupra se presară pătrunjel tocat.

306. SALATĂ DE CARTOFI CU SFECLĂ

Aceleași cantități ca la rețeta 305, fără mere. Merele se înlocuiesc cu sfeclă fiartă sau coaptă.

307. SALATĂ DE CASTRAVEȚI. — **2 castraveți, 3 căței de usturoi, 2 linguri untdelemn, 1 lingură de oțet, 1 legătură mărar, sare, piper.**

Se spală castraveții, se curăță de coajă, se taie felii rotunde și cît mai subțiri, se presară cu o linguriță de sare și se lasă să stea 30 minute. Apoi se scurg sau se pun într-un tifon curat și se storc nu prea tare, pentru a nu-i sfărîma și se așază într-un castron. Între timp se piscază usturoiul și se toarnă deasupra două linguri de apă rece. Această apă se toarnă peste castraveți. (Se poate freca și o bucățică de miez de pîine albă uscată cu doi căței de usturoi și se presară peste salată). Se adaugă untdelemn, oțet sare și piper, după gust, mărar tocat mărunt și se pune la rece. Se pregătește cu cel puțin 30 minute înainte de a o servi.

Observație. Folosirea usturoiului, așa cum s-a arătat mai sus, numai prin întrebuințarea zemei de usturoi, face ca mirosul de usturoi să dispară repede.

308. SALATĂ DE CASTRAVEȚI GRECEASCĂ. — **4 castraveți de mărime potrivită, 100 g untdelemn, zeama de la o lămîie, frunze de țelină și de pătrunjel, 1 crenguță de cimbru, cîteva boabe de piper, 1 foaie de dafin, sare, 300 g apă.**

Se pun la fiert în 300 g apă toate ingredientele de mai sus, timp de 15 minute. Se adaugă castraveții curățiți și tăiați în sferturi pe lung. Se fierb 8—10 minute. Se scot, se scurg, iar zeama se lasă pe foc să scadă la jumătate, apoi se strecoară și se toarnă peste castraveți.

Se presară peste salată, verdeață tocată.

309. SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU OUĂ. — **4 castraveți, 6 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, 1 legătură de mărar, sare, piper.**

Se pregătește salata de castraveți (v. rețeta 295). Se presară cu mărar tocat. Se pune în salatieră cu sferturi de ouă răscoapte, așezate după gust.

310. SALATĂ DE CASTRAVEȚI VERZI ȘI MURAȚI. — **2 castraveți verzi, 2 castraveți murați, 1 ceapă, 1 lingură untdelemn.**

Se curăță castraveții cruzi, se taie felioare și se amestecă cu castraveții murați tăiați rondele, cu felii de ceapă, cu zeamă de la castraveții acri și cu puțin untdelemn.

311. SALATĂ DE CIUPERCI I. — **1/2 kg ciuperci, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, verdeață, piper, sare.**

Se curăță și se spală foarte bine ciupercile și în ultima apă se pune și o lingură de oțet. Se fierb ciupercile în apă cu sare, se scurg, se amestecă cu sos de untdelemn, sare, piper, și se decorează cu verdeață tocată.

312. SALATĂ DE CIUPERCI II. — **5—6 ciuperci, 1 salată, 1/2 ceașcă maioneză, resturi de rasol, sare.**

Ciupercile pregătite ca în rețeta 311 și tăiate felii subțiri se amestecă cu pătrățele de resturi de rasol sau friptură (carne sau pește). Se leagă cu o maioneză subțire (v. rețeta 292) și se garnisește cu salată verde.

313. SALATĂ DE CONOPIDĂ CU CRENVURȘTI. — **1 conopidă mare sau 2 mici, maioneză, 2 perechi de crenvurști, sare, 2 roșii, 1 salată verde.**

Se fierbe conopida curățită în apă cu sare. Se despart cîteva buchețele, restul se așază în mijlocul salatierei și se amestecă cu felioare de crenvurști fierți. Se acoperă cu un sos maioneză (v. rețeta 292), iar pe margini se decorează, punînd alternativ un buchețel de conopidă, o felie de roșie, o grămăjoară de salată verde tăiată fin, sau de ardei.

314. SALATĂ DE CONOPIDĂ CU MAIONEZĂ. — **1 conopidă, 2 ouă, 1 pahar de untdelemn, 1/2 lămîie, sare.**

Conopida se spală și se fierbe 15—20 minute în apă clocotită cu sare. Se scurge, se pun buchețelele în salatieră, iar deasupra se toarnă maioneza (v. rețeta 292).

315. SALATA DE CONOPIDĂ CU RACI. — **16 raci, 1 conopidă potrivită, 1 salată verde, 2 ouă, piper, 1/2 pahar untdelemn, 1 lingură oțet, sare.**

Se curăță racii fierți, iar gîturile se taie bucățele. Se spală conopida ținută 30 minute în apă rece cu sare. Se pune în apă clocotită cu sare și piper și se fierbe. Se desface în buchețele, se așază în mijlocul farfuriei cu gîturile de raci de jur împrejur. Pe margine se pun frunze de salată, felii rotunde dintr-un ou răscopt și cojit. Se acoperă totul cu o maioneză preparată dintr-un ou, untdelemn și oțet.

Se servește rece.

316. SALATĂ DE CONOPIDĂ CU SOS VINEGRETĂ. — **1 conopidă mare sau 2 mici, 2 linguri untdelemn, $1/2$ lingură oțet, 1 linguriță sare, piper.**

Se pregătește conopida ca în rețeta 315. Se acoperă cu un sos vinegretă (v. rețeta 289) sau cu sos de muștar (v. rețeta 265).

317. SALATĂ DE FRUNZE DE ȚELINĂ CU MAIONEZĂ. — **Cozi și frunze de țelină, sare, piper, sos maioneză, 1—2 roșii, 1 ardei gras.**

Se fierb cozile și frunzele de țelină. Se scurg și se taie. Se adaugă sare și piper. Se amestecă cu un sos maioneză (v. rețeta 292). Se garnisește salata cu felii de roșii și ardei gras tăiați ca fideluța.

318. SALATĂ DE CREIER. — **500 g creier, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 lămîie, verdeață, 50 g slănină afumată, 3 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură muștar, sare, puțin unt.**

Se curăță și se fierbe creierul (v. rețeta 761). Se înfășoară în felii de slănină, se înăbușă în puțin unt. Se acoperă cu zeamă de carne, se adaugă verdeața și lămîia fără coajă, tăiată felii. Cînd s-a muiat, se scoate în salatieră și se servește pe salată verde, cu garnitură de sferturi de ouă răscoapte.

Se toarnă deasupra maioneza (v. rețeta 292).

319. SALATĂ DE CRENVURȘTI. — **2 perechi de crenvurști, $1/2$ kg cartofi, 1 ceapă, 2 ouă, 50 g măsline, $1/4$ kg roșii, 2 lingurițe untdelemn, 1 lingură oțet, 1 lingură muștar, 1 vîrf de linguriță zahăr pudră, sare.**

Se fierb crenvurștii și cartofii în coajă. Se curăță cartofii de coajă și crenvurștii de pieliță și se taie feliuțe subțiri. Se amestecă cu ceapa tăiată felii, cu măsline fără sîmburi, cu feliile de roșii și cu sferturile de ouă răscoapte. Se acoperă cu un sos de muștar (v. rețeta 265—271).

320. SALATĂ DE CRUDITĂȚI. — **2 mere, 1 morcov, 1 ridiche neagră, $1/2$ rădăcină de pătrunjel, maioneză cu muștar, 1 țelină, $1/2$ lămîie, $1/4$ varză, sare, 2—3 roșii, verdeață.**

Se rad merele și legumele pe răzătoare, se sărează, se stropesc cu zeamă de lămîie și se lasă să se macereze o oră. Varza se taie fideluță, se sărează și se stoarce. Se amestecă toată salata cu o maioneză cu muștar (v. rețeta 268) subțire și se garnisește cu verdeață tocată și felii de roșii.

321. SALATĂ DE DOVLECEI A LA GREC. — **3 dovlecei, 3 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, 1 foaie de dafin, piper boabe, sare, pătrunjel verde, măsline.**

Se curăță dovleceii, se spală, se taie felii groase de $1/2$ cm și se pun într-o cratiță cu apă clocotită cît îi cuprinde, împreună cu două linguri de untdelemn, una de oțet, foaia de dafin, boabele de piper și jumătate de linguriță de sare. Se lasă să fiarbă la foc potrivit pînă scade apa și dovlecii se moaie. Se așază pe farfurie cu zeama rămasă.

Se stropesc cu încă o lingură de untdelemn și se presară cu pătrunjel tocat. Se pot adăuga și măsline.
Se servește rece.

322. SALATĂ DE DOVLECEI TOCAȚI. — **2 dovlecei, 1 ceapă, 1 roșie, 3 linguri untdelemn, ½ lămîie, sare, piper, 1 felie de franzelă, 1 ceșcuță lapte, măsline.**

Se curăță dovleceii și se taie în sferturi. Se fierb în apă cu sare și se scurg foarte bine. Se toacă cu un cuțit de lemn (ca salata de vinete) și se amestecă cu miezul de pîine muiat în lapte, bine stors și frecat cu untdelemn. Se adaugă ceapă rasă, sare, piper, lămîie.
Se garnisește cu măsline și felii de roșii.

323. SALATĂ DE FASOLE ALBĂ CU SOS DE ANȘOA. — **¼ kg fasole albă, sos de anșoa.**

Se pregătește fasolea fiartă (v. rețeta 49), cu un sos de anșoa (v. rețeta 245).

324. SALATĂ DE FASOLE USCATĂ CU HERINGI. — **¼ kg fasole albă, 1 hering, untdelemn, oțet, piper, ceapă.**

Se pregătește fasolea fiartă (v. rețeta 49). Se amestecă cu bucățele de hering desărat, untdelemn, oțet, piper și ceapă.

325. SALATĂ DE FASOLE ALBĂ CU SOS VINEGRETĂ. — **¼ kg fasole albă, 4 cepe, 2 linguri de untdelemn, 1 lingură oțet, verdeață, sare, piper.**

Se pregătește fasolea fiartă (v. rețeta 49). Se adaugă la fiert două cepe tăiate bucăți și ½ linguriță sare. Se scurge și se lasă să se răcească. Se adaugă două cepe crude și verdeața tăiate cît mai mic, se gustă de sare și piper și se toarnă untdelemn și oțet.
Se servește rece.

326. SALATĂ DE FASOLE VERDE CU SOS DE USTUROI. — **1 kg fasole verde, sare, 3—4 căței de usturoi, 1 ou, ¼ pahar untdelemn, 1 felie pîine albă, 1 ceașcă lapte, piper.**

Fasolea fiartă cu sare se scurge, și se pune într-un castron. Se servește cu sos de usturoi (v. rețeta 288), sau cu sos de scordolea (v. rețeta 283).

327. SALATĂ DE FASOLE VERDE CU SOS MAIONEZĂ. — **1 kg fasole verde, sos maioneză, sare.**

Se pregătește fasolea ca în rețeta 326, înlocuind sosul de usturoi cu un sos maioneză (v. rețeta 292).

328. SALATĂ DE FILEURI CU ANȘOA. — **1 cutie fileuri, 250 g cartofi, sos tartar.**

Se fierb cartofii în coajă, se curăță și se taie feliuțe subțiri. Se amestecă cu fileurile tăiate bucățele și cu sos tartar (v. rețetele 294—296).

329. SALATĂ GRECEASCĂ. — 3 roşii frumoase, 2—3 cepe potrivite, 4 cartofi fierţi, 2 ardei graşi, 4 sardele tip Lissa, 100 g măsline, mărar tocat mărunt, cîteva frunze de busuioc tăiat mărunt, 2—3 linguri untdelemn, 1 linguriţă oţet, sare, piper.

Roşiile şi ceapa crude şi cartofii fierţi se curăţă, se taie felii rotunde şi subţiri. Ardeii se curăţă de seminţe, se gustă să nu fie iuţi şi se taie feliuţe. Măslinele curăţite de sîmburi se taie în două. Sardelele se spală mai întîi şi se taie apoi mărunt. Totul se pune într-un castron.

Într-o ceaşcă se pune mărarul şi busuiocul tocate, sare şi piper după gust, untdelemn, oţet, o lingură de apă şi se bat bine cu furculiţa. Se toarnă în castron peste salată. Se ţine la rece.

330. SALATĂ DE GULII CU MAIONEZĂ. — 6 gulii mici, 2 ouă, 1 lingură muştar, 3 linguri untdelemn, 2 ardei graşi, 1—2 roşii, 1 salată verde, sare.

Se curăţă guliile, se taie rondele, se fierb cu sare şi se scurg. Se amestecă cu un sos maioneză (v. reţeta 292) cu muştar. Se decorează cu frunze de salată verde, alternate cu ardei graşi tăiaţi şi felii de roşii. Sosul maioneză se poate înlocui cu sos vinegretă (v. reţeta 289).

331. SALATĂ DE ICRE DE ŞTIUCĂ. — 100 g icre, 200 g untdelemn, 1 ceapă, 12 măsline, 1 lămîie, sare, piper.

Se bat icrele proaspete într-un castron cu puţină sare şi puţin piper, după gust. Se adaugă untdelemnul picătură cu picătură, ca la maioneză, pînă se obţine o spumă. Se amestecă cu zeama de lămîie. Se aşază pe o farfurie, se garnisesc cu măsline, iar ceapa tocată foarte mărunt se serveşte separat.

La icrele sărate, nu se mai adaugă sare. Se adaugă o ceşcuţă sifon.

332. SALATĂ DE ICRE DE GRIŞ. — 2 ceşcuţe de griş, 150 g untdelemn, 1 ceapă, 1/2 linguriţă boia de ardei, 2 linguriţe pastă de anşoa, 1 lămîie, 1 legătură de ridichi, 1 legătură de pătrunjel, sare, 2 gălbenuşuri (facultativ).

În 1/4 l apă clocotită cu puţină sare se toarnă grişul în ploaie şi se freacă cu telul pe foc, pînă ce amestecul se îngroaşă ca o mămăliguţă. După ce s-a răcit, se freacă cu untdelemn turnat cîte puţin şi se adaugă boiaua de ardei, pasta de anşoa, ceapa tocată foarte mărunt şi zeama de lămîie. Se aşază pe farfurie şi se garniseşte cu pătrunjel verde şi rondele de ridichi.

Se pot adăuga şi două gălbenuşuri.

333. SALATĂ ITALIENEASCĂ I. — Resturi de friptură rece, 3 cartofi, 2 ouă, 1 ţelină, 2 sardele tip Lissa sau fileuri de anşoa, 1 linguriţă muştar, 1 ceşcuţă untdelemn, 1 lingură oţet slab, 1/2 ceapă (facultativ), sare.

Se taie în cuburi mici friptura rece, legumele fierte, ouăle răscoapte şi sardelele. Se adaugă sare. Se amestecă cu un sos preparat

din muştar, untdelemn şi oţet (v. reţeta 265). Se poate adăuga după gust şi 1/2 ceapă rasă. Se serveşte rece.

334. SALATĂ ITALIENEASCĂ II. — **2 morcovi, 2 napi, 2 cartofi mari, 1 legătură de sparanghel verde, 100 g mazăre verde boabe, 2 roşii, 6 fileuri de sardele, 10 măsline, 2 ouă, pătrunjel verde, sare, piper.**

Se fierb legumele în apă cu sare şi se taie în cuburi mici. Se amestecă cu sare, piper şi o maioneză făcută dintr-un ou. Se aşază în salatieră şi se garnisesc după gust, cu ouăle răscoapte tăiate în sferturi, măsline fără sîmburi şi fileurile de sardele. Pe deasupra se presară pătrunjel tocat fin.

335. SALATĂ DE LACHERDĂ AFUMATĂ CU ROŞII. — **250 g lacherdă, 2 cepe, 1/2 kg roşii, 2 linguri untdelemn, 1 lămîie.**

Se curăţă lacherda de coajă şi de oase şi se taie bucăţele. Se amestecă cu ceapa şi roşiile tăiate felii. Se toarnă untdelemnul şi zeama de lămîie.

336. SALATĂ DE LEGUME VARIATE DE IARNĂ. — **1 conopidă mică, cîţiva cartofi, 1 sfeclă mică, 1 castravete murat, 1 ţelină, 1/2 kg fasole verde, 2 gălbenuşuri, 1 linguriţă muştar, 1 linguriţă oţet, 1/2 ceaşcă untdelemn, sare, piper.**

Se fierbe conopida şi se desface în bucheţele. Cartofii, sfecla se fierb, se curăţă şi se taie beţişoare subţiri. La fel se taie ţelina crudă. Castravetele se curăţă de coajă şi se taie cuburi mici, iar fasolea, după ce a fost scursă de apa de la fiert, se lasă întreagă. Se prepară o maioneză (v. reţeta 292), în care se adaugă oţet şi o lingură de apă şi se amestecă cu legumele din castron, fără a le rupe.

337. SALATĂ DE LEGUME VARIATE DE VARĂ. — **Cîte 1/4 kg fasole verde fideluţă, mazăre tînără, sfeclă, ţelină, roşii, 1 castravete verde, 1 ceaşcă maioneză, sare, salată verde.**

Se curăţă şi se fierb separat fasolea şi mazărea ; sfecla se spală, se fierbe în coajă, se curăţă şi se taie feliuţe rotunde şi subţiri ; ţelina se curăţă, se taie în bastonaşe subţiri cît chibriturile ; castravetele, tăiat în felioare rotunde, se presară cu sare ca să-şi lase apa. Se dau toate legumele la gheaţă. Se ia un vas special de servit la masă, cu despărţituri, în lipsă o farfurie mai mare rotundă şi puţin adîncă şi se aşază împrejur legumele în grămăjoare decorate pe margini cu frunze de salată verde şi felii de roşii, iar la mijloc maioneza (v. reţeta 292).

338. SALATĂ DE MARULE CU OUĂ. — **2 căpăţîni de salată, 3 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oţet, 1 legătură mărar, sare.**

Salata, curăţită şi spălată foarte bine, se desface în foi şi se aşază pe fundul şi pe marginile salatierei. Ouăle răscoapte, tăiate în sferturi,

se pun peste salată, în formă de raze, avînd la mijloc inima salatei. Se toarnă un sos vinegretă (v. rețeta 289) cu 30 minute înainte de masă și se presară mărarul tocat.

339. SALATĂ DE OREZ CU MĂSLINE. — **100 g orez, 50 g măsline, 1 legătură ceapă verde, 1 legătură pătrunjel, sare, piper, oțet, untdelemn.**

Se fierbe orezul ales și spălat în apă cu sare. Se limpezește în apă rece și se toarnă răsfirat în salatieră. Măslinele, cu sîmburii scoși, se dau în clocot. Se limpezește, se răcesc și se amestecă cu orezul, piperul, ceapa, pătrunjel curățit, spălat și tăiat foarte mărunt. Se pune untdelemn și oțet.

340. SALATĂ DE OREZ. — **1 ceșcuță cu orez, 2 roșii, 2 ardei grași, 1 ceapă, 5—6 frunze de tarhon, 1/2 linguriță de muștar, 1 ou, 2 linguri de untdelemn, 1/2 linguriță de oțet, sare, piper, pătrunjel verde.**

Orezul curățit și spălat se fierbe, se clătește cu apă rece și se pune într-un castron. Peste el se așază roșiile tăiate felii rotunde și subțiri, ardeii și ceapa tăiate foarte mărunt. Se presară puțină sare.

Într-un pahar se pun frunzele de tarhon tocate mărunt, muștar, sare, piper, gălbenușul răscopt și sfărîmat, untdelemnul, oțetul și o lingură de apă. Totul se bate foarte bine cu o furculiță. Se întoarce ușor salata cu două furculițe de 2—3 ori. Se presară albușul de ou tocat mărunt și se aruncă ici-colo cîteva frunzulițe de pătrunjel. Se dă la rece.

Sosul se toarnă cînd se servește la masă.

Oul se poate înlocui cu o linguriță de lapte praf, desfăcut mai întîi, amestecat cu muștar și o lingură de apă.

341. SALATĂ ORIENTALĂ I. — **1/2 kg cartofi, 3 cepe, 3 roșii, 2 ardei grași, 1 castravete, pătrunjel, mărar, 4 linguri untdelemn, 100 g măsline, sare.**

Cartofii fierți în apă cu sare se curăță și se taie felii. Se taie cepele, ardeii și castravetele și se lasă să stea un sfert de oră cu sare, apoi se scurg și se amestecă cu cartofii și cu feliile de roșii. Se acoperă cu sos vinegretă (v. rețeta 289).

342. SALATĂ ORIENTALĂ II. — **3 ceșcuțe de orez, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, 1 ceapă, 1/2 linguriță boia dulce de ardei, 4 ardei grași, 2—3 roșii, pătrunjel verde, 150 g măsline, sare.**

La salata precedentă se poate adăuga orezul fiert și scurs. Se amestecă totul și cu puțină boia dulce de ardei. Se așază movilița în mijlocul salatierei și se garnisește cu măsline. În vîrf se pun cîteva frunze de pătrunjel, iar pe margini ardei copți, tăiați în fîșii mari și stropiți cu untdelemn și oțet. Se alternează cu roșii tăiate în sferturi și cu măsline.

343. SALATĂ DE OREZ ITALIENEASCĂ. — **250 g orez, 1 lingură de untdelemn, 1 lămîie, 2 roșii, 15 măsline, cîteva capere, 1 legătură de pătrunjel.**

Se fierbe orezul curățat în apă cu sare. Se clătește cu apă rece. Se toarnă deasupra sosul pregătit astfel : se amestecă cu untdelemnul cu zeama de lămîie, roșiile tăiate felii, măslinele tăiate, caperele (desărate) și pătrunjelul tocat.

344. SALATĂ DE PĂPĂDIE. — **Păpădie, sare, 2 linguri untdelemn, ½ linguriță de oțet, 2 ouă.**

Se țin în apă cu sare frunzele de păpădie, se spală și se scurg bine. Se amestecă cu untdelemnul și oțetul. Se garnisește salata cu sferturi de ouă răscoapte.

La fel se prepară salata de creson și hasmațuchi.

345. SALATĂ DE PRAZ CU MAIONEZĂ (PENTRU IARNĂ). — **6—7 fire de praz, 1 ou, 1 linguriță muștar, 1 linguriță oțet, ½ ceașcă untdelemn, sare, piper.**

Se ia numai partea albă de la praz, se taie bucăți de 6—7 cm lungime, se fierb bucățile în apă clocotită cu sare pînă se moaie. Se scurg bine, se așază pe o farfurie și cînd sînt reci, se acoperă cu maioneză (v. rețeta 292). La maioneză se poate adăuga o linguriță de muștar.

Această salată se mai poate prepara și astfel :

— ca salata de dovlecei a la grec (v. rețeta 321) ;

— cu un sos vinegretă (v. rețeta 289) și garnisită cu măsline ;

— adăugînd felii de roșii.

346. SALATĂ DE MIEZURI DE PRAZ MARINATE. — **6—7 fire de praz, 3 ouă tari, ½ ceașcă untdelemn, ½ ceașcă oțet diluat, sare, piper, 1 linguriță muștar.**

Bucățile de praz, pregătite ca în rețeta 345, se pun într-un castron cu untdelemn amestecat cu oțet, sare și piper și se țin trei ore. După aceea se scot, se scurg, se așază într-o salatieră și se acoperă cu o maioneză (v. rețeta 292) în care se adaugă și oțetul din marinată. Albușurile fierte, tocate mărunt, se pun peste praz.

Se servește rece.

347. SALATĂ DE PRAZ CU SCRUMBIE. — **½ scrumbie, 6 fire de praz, puțin lapte.**

Se pregătesc miezuri de praz marinate (v. rețeta 346) și se amestecă cu felii de scrumbie desărată în lapte.

348. SALATĂ CU PIEPT DE PASĂRE. — **1 piept de pasăre fiert, 2 salate verzi, 4 linguri maioneză, 12 măsline sau aspic, 2 ouă.**

Se taie salata și se așază pe fundul farfuriei. Deasupra se pun sferturile de ouă răscoapte și se acoperă cu maioneză, se adaugă car-

carnea de pasăre tăiată în cuburi mici şi se garniseşte cu măsline sau cu cuburi de aspic.

349. SALATĂ POLONEZĂ DE SFECLĂ. — **1 kg sfeclă, 3 linguri smîntînă, 1 lămîie, 1 lingură muştar, ½ hrean, 2 ouă, sare, piper.**

Se fierbe sfecla şi se taie în tăiţei. Se amestecă cu sare, piper şi un sos preparat din muştar, smîntînă şi zeamă de lămîie. Se presară deasupra hrean ras şi ouăle răscoapte, tocate.

350. SALATĂ PROVENSALĂ. — **300 g cartofi, 300 g fasole verde, 50 g măsline, 50 g fileuri de anşoa, 3—4 roşii, 2 linguri untdelemn, pătrunjel verde, 1 lingură oţet, sare.**

Se fierb legumele în apă clocotită şi se taie cuburi mici. Se amestecă cu un sos vinegretă (v. reţeta 289) şi se aşază în salatieră, în formă de moviliţă, cu un buchetel de pătrunjel verde în vîrf, fileurile puse în raze, iar pe margini măslinele şi feliile de roşii.

351. SALATĂ DE RACI. — **20—25 raci, sos universal.**

Racii fierţi şi curăţiţi se amestecă cu sos universal (v. reţeta 282), înlocuind ceapa cu zeamă de usturoi.

352. SALATĂ DE RIDICHI NEGRE. — **2 ridichi negre, 50 g măsline, 1 lingură de oţet, sare, 2 linguri untdelemn.**

Se curăţă de coajă ridichile şi se rad. Se sărează şi se lasă 30 minute. Se storc şi se amestecă cu untdelemn şi puţin oţet. Se garnisesc cu măsline spălate, desărate şi fără sîmburi.

353. SALATĂ DE ROŞII. — **½ kg roşii, 2 cepe, 1 linguriţă verdeaţă, 1 lingură untdelemn, ½ linguriţă muştar, ½ lingură oţet, ½ linguriţă zahăr pudră, sare.**

Se taie roşiile felii subţiri, se sărează, iar ceapa se toacă cît mai mărunt. Se presară verdeaţa şi deasupra se toarnă untdelemn bătut bine cu furculiţa într-un pahar, cu toate ingredientele de mai sus.

354. SALATĂ DE ROŞII UMPLUTE CU LEGUME ŞI SOMN MARINAT (CONSERVĂ). — **8 roşii, 2 linguri mazăre, 1 conopidă mică, ¼ kg cartofi, o mînă de fasole verde fideluţă, pătrunjel verde, 1—2 ouă, cîteva măsline, ½ lămîie, somn marinat, sos maioneză sau sos de muştar, sare, salată verde.**

Se golesc roşiile, se aşază cu gura în jos să se scurgă. Toate legumele de mai sus se fierb în apă cu sare, se scurg, se taie cuburi mici sau ca chibriturile şi se amestecă cu o maioneză sau cu un sos de muştar (v. reţetele 265—271). Se umplu roşiile, iar deasupra se pune ca un căpăcel o bucată de somn marinat. Se aşază pe o farfurie, se garnisesc de jur împrejur cu salată verde tăiată de un lat de deget, felii de ou răscopt, restul de peşte tocat foarte mărunt

și așezat pe felia de ou cu jumătate de măslină în chip de căciuliță. Între ouă se pun felii de lămîie.

355. SALATĂ DE ROȘII UMPLUTE CU SALATĂ DE CASTRAVEȚI. — **4 roșii, 2 castraveți, 2 căței de usturoi, 1—2 legături de mărar, 1—2 ardei grași, oțet, untdelemn, sare, piper.**

Se golesc roșiile tăindu-le un capac. Se dă un praf de sare și se țin cu gura în jos să se scurgă bine. Separat se pregătește o salată de castraveți (v. rețeta 307). Se umplu roșiile, se decorează cu ardei grași tăiați ca fideluța și se țin la gheață.

356. SALATĂ DE ROȘII UMPLUTE CU ȚELINĂ CRUDĂ ȘI MAIONEZĂ. — **Aceleași cantități ca la rețeta 374, 8 roșii, ardei, măsline.**

Se prepară o salată de țelină ca în rețeta 374, apoi se procedează ca la roșii umplute cu salată de vinete (v. rețeta 359).

357. SALATĂ DE ROȘII UMPLUTE CU ȚELINĂ CRUDĂ ȘI SOS PICANT. — **8 roșii, 2 țeline, 2 cepe mici arpagic, 1 castravete în oțet, 1 ou, 100 g untdelemn, pătrunjel verde și tarhon, sare.**

Se taie căpăcelele și se scobesc roșiile, se sărează și se umplu cu salată de țelină (v. rețeta 374). Se prepară un sos din arpagic, castravete, un gălbenuș tare, sare, untdelemn și tarhon. Se decorează cu pătrunjel verde tocat.

358. SALATĂ DE ROȘII UMPLUTE CU SALATĂ RUSEASCĂ. — **8 roșii frumoase, 1 morcov, 1 pătrunjel, 2 cartofi, 1/2 țelină, 2 ciuperci, 1/2 lingură de muștar, 4 linguri untdelemn, 1 ou, sare, piper, 8 măsline, salată verde.**

Se fierb zarzavaturile și se taie în cuburi mici. Se pregătește maioneza, se amestecă cu zarzavaturile, sare și piper. Se umplu roșiile și se așază pe foi de salată verde, cu o măslină în mijlocul fiecărei roșii.

359. SALATĂ DE ROȘII UMPLUTE CU VINETE COAPTE. — **8 roșii, 2 vinete, 1 ceapă, 100 g untdelemn, 2 ardei grași, 8 măsline, sare.**

Se taie un capac la roșii și se scobesc. Se presară puțină sare în fiecare roșie. Se umplu cu salată de vinete (v. rețeta 390). Se garnisesc cu ardei tăiați fideluță și cu o măslină.

360. SALATĂ RUSEASCĂ. — **Aceleași cantități ca la rețeta 303.**

Se pregătește ca salata boeuf (v. rețeta 303), fără carne sau se înlocuiește carnea cu pește alb.

361. SALATĂ DE SCRUMBII AFUMATE. — **1 scrumbie, 1/4 kg cartofi, 1/4 kg sfeclă roșie, 1/4 kg fasole verde — conserve. Sosul: 1 linguriță muștar, 2 linguri untdelemn, 1 linguriță de oțet.**

Se curăță scrumbia de piele, se scot oasele și se taie bucăți. Se pregătește la fel ca scrumbiile sărate (v. rețeta 364) cu un sos preparat din muștar, untdelemn și oțet, sau se servește numai cu lămîie.

362. SALATĂ DE SCRUMBII SĂRATE I. — **1—2 scrumbii, oțet, 1 ceșcuță untdelemn, 1 kg cartofi (facultativ), 3—4 cepe, 50 g măsline, sare, piper.**

Se curăță scrumbiile, se scot aripioarele și șira spinării și se taie transversal în fîșii late de 1 cm. Bucățile se țin în apă cu oțet o oră. Se fierb cartofii în coajă, se taie ceapa mărunt, se sărează, se lasă să stea ½ oră, se stoarce bine și se amestecă cu cartofii curățiți. Se adaugă peștele, piperul, sosul de lapți (dacă peștii au lapți, aceștia se freacă bine ca icrele cu o ceșcuță de untdelemn, pînă se leagă ca o maioneză, apoi se subțiază cu oțet slab). Se amestecă bine cu trei linguri de untdelemn, oțet după gust și se garnisește cu măsline.

Se poate pregăti și fără cartofi.

363. SALATĂ DE SCRUMBII SĂRATE II. — **2 scrumbii sărate, 1 felie de franzelă, 1 ceașcă lapte, 1 lămîie, ½ pahar untdelemn, 1 ceapă mică, 150 g măsline.**

Se curăță scrumbiile, se spală bine și se lasă o oră la desărat în apă rece. Se alege carnea de pe oase, se dă prin mașina de tocat împreună cu franzela muiată în lapte. Într-un castron se prepară untdelemnul cu lămîia ca pentru maioneză și se adaugă puțină ceapă rasă. Se amestecă scrumbia cu sosul și se așază pe o farfurie înconjurată cu măsline.

364. SALATĂ DE SCRUMBII SĂRATE CU CASTRAVECIORI. — **1 scrumbie sărată, 250 g sfeclă, 250 g cartofi, 1 morcov, 2 castraveți murați, 2 ouă, untdelemn, oțet, pătrunjel, tarhon, 2 cepe.**

Scrumbia, pregătită ca în rețeta 363, se amestecă cu morcovul, sfecla și cartofii fierți, curățiți și tăiați. Se adaugă castraveții tăiați cuburi mici și ceapa. Se toacă verdeața și se presară deasupra, se pune oțet și untdelemn. Se garnisește cu ouă răscoapte.

365. SALATĂ DE SCRUMBII SĂRATE CU LAPȚI. — **2 scrumbii cu lapți, ½ ceașcă untdelemn, oțet sau zeamă de lămîie, ½ linguriță muștar, 3 ouă, 4 cartofi, 2 cepe, lapte, salată.**

Se curăță scrumbiile ca în rețeta 363. Se așază într-un castron cu lapte ca să se desăreze. Lapții se curăță de pieliță, se zdrobesc într-un castron, adăugînd puțin cîte puțin untdelemn și amestecînd tot timpul. Se pune muștar și oțet sau zeamă de lămîie obținînd un sos ca o maioneză. Scrumbiile desărate se curăță de oase, se taie feliuțe subțiri și se amestecă cu felii de cartofi fierți, tăiați foarte subțire, cu ceapă și cu felii de ou. Sosul de lapți se toarnă deasupra. Se garnisește cu frunze de salată.

366. SALATĂ SPANIOLĂ. — **½ kg cartofi fierți, 6 sardele tip Lissa, 4 căței de usturoi, maioneză dintr-un gălbenuș și 2 linguri untdelemn.**

În timp ce fierb cartofii în coajă, se prepară sosul următor: se toacă sardelele mărunt și se pisează în piuliță usturoiul, peste care se toarnă două linguri de apă rece. Cînd usturoiul s-a așezat, se scurge zeama de usturoi peste cartofii curățiți și tăiați felii foarte subțiri, amestecate cu sardelele tocate. Se toarnă deasupra salatei o maioneză subțire și se amestecă totul.

367. SALATĂ DE SPARANGHEL CU MAIONEZĂ. — **500 g sparanghel, 2 ouă, 200 g untdelemn, sare, piper, ½ lămîie.**

V. sparanghel cu sos, rețeta 219.

368. SALATĂ DE SPARANGHEL CU PIEPT DE PASĂRE. — **½ kg sparanghel, 200 g untdelemn, 2 ouă, un piept de pasăre, 1 lămîie, sare, piper, 1 lingură muștar.**

Se pregătește sparanghelul ca în rețeta 219. Se amestecă cu un sos maioneză preparat cu muștar și cu pieptul de găină fiert și tăiat bucățele mici.

369. SALATĂ DE SFECLĂ CRUDĂ. — **1 sfeclă potrivită, morcovi și țelină în cantitate egală, ½ lămîie, 2 linguri undelemn, sare.**

Se curăță, se spală și se taie ca fideluța toate trei legumele. Se adaugă sare, untdelemn și zeamă de lămîie. Se amestecă bine totul.

370. SALATĂ DE SFECLĂ COAPTĂ CU HREAN. — **2 kg sfeclă roșie lungă, 1 fir de hrean, ½ ceașcă de oțet, 2 linguri pline cu zahăr, sare.**

Se coace sfecla în cuptor. Se scoate pe măsură ce este coaptă. Se curăță bine de partea arsă. Se taie felii rotunde și subțiri și se pun într-un borcan rînduri de sfeclă presărate cu hrean ras. Se acoperă cu oțet diluat cu apă, amestecat cu sare și cu un sos caramel (v. rețeta 250).

371. SALATA TOAMNEI. — **¼ kg sfeclă, 1 conopidă mică, 2—3 roșii, 2 cartofi, ½ țelină, 1 dovlecel, 1 ceapă, 1 morcov, 1 pătrunjel, 4 linguri untdelemn, 1 lămîie, 1 ou, sare, pătrunjel verde.**

Se fierbe sfecla, conopida, cartofii și dovlecelul, se taie și se amestecă fiecare separat cu sos vinegretă (v. rețeta 289). Se rade morcovul, țelina, și ceapa și se adaugă sare. Se toacă pătrunjelul. În salatieră se aranjează salata astfel: la mijloc conopida, împrejur morcovul ras, stropit cu untdelemn, iar pe margini, în grămăjoare, restul de legume, contrastînd în culori. Peste roșiile tăiate felii se pune ceapă rasă, iar țelina, se amestecă cu puțină maioneză, cu care se decorează la sfîrșit și conopida. Peste tot se presară pătrunjel tocat.

372. SALATĂ ÎN TREI CULORI. — **1 sfeclă, 1 măr, 1 gulie cam de aceeaşi mărime, 3—4 nuci, ½ ceaşcă maioneză, cîteva frunze de ţelină, sare.**

Se curăţă şi se taie sfecla în bastonaşe cît mai subţiri, ca chibriturile, de asemenea şi mărul. Gulia se opăreşte întîi 2 minute în apă clocotită cu sare. Se amestecă într-o salatieră cu frunzele de ţelină, nucile curăţite de coajă şi pisate nu prea mărunt, sare şi maioneză.

Se serveşte rece.

373. SALATĂ ŢĂRĂNEASCĂ. — **2 ouă, ½ kg cartofi noi, ¼ kg fasole verde, ceapă şi usturoi verde, cîteva fire de mărar şi pătrunjel, o căpăţînă salată verde, untdelemn, sare, piper, oţet.**

Se fierb în apă cu sare cartofii în coajă şi fasolea tăiată pătrăţele. După ce au fiert, cartofii se taie felii şi împreună cu fasolea se pun într-un castron cu ceapa şi usturoiul tăiate mărunt, cu salata verde curăţită şi tăiată fîşii de un deget lăţime şi ouăle răscoapte tăiate sferturi. Se amestecă totul, se presară cu verdeaţă tocată, sare, piper, untdelemn şi oţet după gust.

374. SALATĂ DE ŢELINĂ CRUDĂ CU MAIONEZĂ. — **2 ţeline mari, 1 măr, 2 ouă, 1 ceaşcă untdelemn, 1 linguriţă oţet, ½ lămîie, sare, piper.**

Se curăţă ţelina, se spală şi se taie bastonaşe subţiri (cît chibriturile). Se amestecă cu mărul ras şi cu un sos maioneză (v. reţeta 292).

375. SALATĂ DE ŢELINĂ CRUDĂ I. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 374, în plus 10 nuci.**

Se prepară la fel ca salata din reţeta 374 amestecînd însă ţelina cu nucile curăţite şi tăiate feliuţe.

376. SALATĂ DE ŢELINĂ CRUDĂ II. — **2 ţeline, ½ ceaşcă untdelemn, 100 g nuci, 5 căţei de usturoi, 2 linguri oţet, 2 linguriţe muştar, 3—4 fileuri de anşoa (după gust), sare.**

Peste ţelina tăiată în bastonaşe subţiri se toarnă un sos preparat astfel : nucile curăţite de coajă se taie mărunt sau se pisează şi se amestecă cu zeama de la usturoiul pisat, muştar, untdelemn, sare, oţet, 1—2 linguri de apă. Se adaugă fileurile de anşoa zdrobite. Fileurile pot fi înlocuite cu pastă de anşoa.

377. SALATĂ DE ŢELINĂ FIARTĂ. — **½ kg ţelină, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oţet, 2—3 roşii, sare, pătrunjel verde.**

Se fierbe ţelina tăiată felii în apă cu sare, se aşază în salatieră, se amestecă cu sos de untdelemn şi oţet. Se garniseşte pe margini cu felii de roşii, iar deasupra se presară pătrunjel verde tocat.

378. SALATĂ DE ŢELINĂ FIARTĂ A LA GREC. — **4 ţeline, 4 cepe, 150 g untdelemn, 1 linguriţă sare, 100 g măsline, ½ lămîie, 1 foaie de dafin, pătrunjel verde.**

Se curăţă ţelinele şi se taie bucăţele potrivite. Se pun la fiert într-un vas de sticlă termorezistentă împreună cu sare, ceapa curăţită,

tăiată mărunt, untdelemnul și măslinele, pînă se moaie țelina. Se poate adăuga și o foaie de dafin. Nu se amestecă în timpul fiertului.
Se servește rece, cu pătrunjelul verde tocat și zeamă de lămîie, în vasul în care a fiert.

379. SALATĂ DE ȚIRI. — **8 țiri, 2—3 legături de mărar, 2 linguri untdelemn, oțet.**

Se bat bine țîrii cu un ciocan de lemn, pe amîndouă părțile. Se frig pe plită fără să se ardă. Se curăță fierbinți de pieliță. Se înlătură capul și șira spinării și se rup în așchii subțiri. Se așază într-un castron. Se opăresc cu oțetul diluat, fierbinte. Se acoperă și se lasă să stea. Se scot, se pun în salatieră. Se toarnă untdelemnul deasupra, mărarul curățat frunzulițe. Se mai adaugă puțin oțet. Se amestecă și se țin la rece 2—3 ore înainte de a fi serviți.

380. SALATĂ UNGUREASCĂ. — **1/2 kg cartofi, 1 ceapă, 1 scrumbie desărată, 1 roșie mare, 2 ardei grași, 3 linguri untdelemn, 1 lingură oțet.**

Se curăță scrumbia de piele și se desărează din timp în apă cu oțet. Se curăță cartofii fierți în coajă și se taie felii subțiri. Se zdrobește ceapa coaptă în coajă, se adaugă bucățelele de scrumbie desărată, ardeiul tăiat ca fideluța, roșiile tăiate în pătrățele, sosul vinegretă (v. rețeta 289) și se amestecă totul.

Toamna se poate adăuga și o țelină fiartă, tăiată ca fideluța.

381. SALATĂ DE VARĂ. — **1 salată verde, 4 roșii, 1 legătură de ridichi de lună, 1 castravete, sare, mărar, pătrunjel.**
Sosul: *5—6 linguri de untdelemn, 1/2 linguriță sare, 1/4 linguriță de piper, 1 linguriță de muștar, 1 lingură oțet sau zeamă de lămîie, 1/2 linguriță miere, cîteva frunze de tarhon.*

Frunzele de salată se țin în apă rece cu sare, se spală în cîteva ape, se scurg pe un șervet. Se taie fîșii de un lat de deget și se pun în salatieră. Roșiile spălate, tăiate feliuțe subțiri, se pun deasupra, cum și ridichile și chiar frunzele de ridichi ce au fost și ele ținute în apă cu sare ; castravetele tînăr, subțire și foarte proaspăt, se spală, se taie feliuțe subțiri și rotunde, cu coajă cu tot. Se toarnă deasupra sosul ce poate fi preparat în cantități mai mari și ținut în sticlă astupată, la rece, timp de o săptămînă, avîndu-l la îndemînă și cîștigînd astfel timp. Se poate întrebuința la orice fel de salată crudă. Sosul se prepară astfel :

Frunzele de tarhon spălate, tocate mărunt, se pun într-un pahar, se adaugă muștar, untdelemn, sare, piper, se bat toate cu o furculiță, apoi se adaugă zeamă de lămîie sau oțet. Cînd se face cu oțet, se poate adăuga un vîrf de linguriță de miere.

Se bate totul bine, se adaugă 1/2 linguriță de mărar și pătrunjel tocat mărunt.

Acest sos se toarnă peste salată cînd se servește la masă.

382. SALATĂ VARIATĂ. — **Cîte 100 g din următoarele legume: mazăre, fasole verde, cartofi, morcovi, conopidă, 2 roşii, verdeaţă, ţelină, untdelemn, oţet, sare.**

Se fierb toate legumele în apă cu sare, se scurg, se taie rondele, se amestecă cu un sos de untdelemn, oţet şi sare, se aşază pe salatieră şi se presară deasupra verdeaţa tocată fin.

Observaţie. Din zeama în care au fiert legumele se poate prepara o supă.

383. SALATĂ DE VARZĂ CRUDĂ. — **1 varză potrivită, sos vinegretă, usturoi, sare.**

Varza se curăţă, se spală, se taie în două şi se lasă în apă cu sare 30 minute. Se taie apoi fideluţă şi se freacă cu sare. Se stoarce şi se adaugă sosul vinegretă (v. reţeta 289), în care s-a pus un căţel de usturoi, pisat.

Această salată se poate pregăti şi altfel: varza se curăţă, se spală şi se taie mărunt ca fideaua. Se amestecă cu 1/2 linguriţă cu sare, se adaugă 1/2 linguriţă cu chimen, o lingură cu untdelemn, o lingură cu stafide, o lingură cu oţet şi se amestecă totul bine.

384. SALATĂ DE VARZĂ MURATĂ. — **1 varză murată, 3—4 linguri untdelemn, piper pisat.**

Se ţine varza în apă o oră. Se stoarce bine, se taie fideluţă şi se amestecă cu untdelemn şi piper.

385. SALATĂ DE VARZĂ DE BRUXELLES CU SOS OLANDEZ. — **250 g varză de Bruxelles, 2 gălbenuşuri, 100 g unt, 1/2 lămîie, pătrunjel verde, sare.**

Se curăţă şi se fierb buchetele de varză în apă cu sare. Se scurg şi se răcesc. Se pun în salatieră şi se acoperă cu sos olandez (v. reţeta 272) şi pătrunjel verde.

386. SALATĂ DE VARZĂ ROŞIE. — **1 varză roşie, 1/2 pahar oţet, 3—4 linguri untdelemn, 1 linguriţă sare, 1 căţel de usturoi.**

Se curăţă şi se taie varza foarte fin. Se aşază într-un castron şi se opăreşte cu oţetul îndoit cu apă clocotită, în care s-a pus sarea. Se acoperă şi după 30 minute se scurge oţetul şi se pune untdelemn amestecat cu un căţel de usturoi pisat.

Observaţie. Se poate pregăti o cantitate mai mare, care se pune într-un borcan legat la gură.

387. SALATĂ VERDE. — **2 căpăţîni de salată, 2 linguri de untdelemn, 1/2 lămîie sau o lingură oţet, sare, piper, verdeaţă tocată.**

Se spală bine salata frunză cu frunză. Se scurge pe un şervet. Se acoperă cu sos vinegretă (v. reţeta 289).

388. SALATĂ VERDE CU SMÎNTÎNĂ. — **2—3 salate, 2 ouă, 3 linguri smîntînă, 75 g unt, 1 lingură de făină, sare, 1 ceapă.**

Salata curăţită se taie în patru şi se fierbe 20 minute. Separat se face un sos din făină şi o lingură de unt, la care se adaugă două ceşti din apa de la fiertură, sare, ceapa tăiată şi se pune salata să mai dea cîteva clocote. Se scoate apoi pe farfurie şi se acoperă cu sosul legat cu gălbenuşurile şi smîntîna.

389. SALATĂ VERDE CU MĂSLINE ŞI OUĂ. — **1 salată verde, 2 legături de ridichi, 2 legături ceapă verde, 2 ouă, pătrunjel, cîteva măsline, 3 linguri untdelemn, 1/2 lingură oţet sau zeamă de lămîie, sare.**

Se curăţă salata, se spală, se scurge bine şi se taie fîşii. Ridichile spălate se taie feliuţe subţiri prima legătură, iar a doua legătură se taie în formă de rozetă. Ceapa verde şi pătrunjelul se taie mărunt. Ouăle se fierb, se curăţă de coajă, un ou se toacă, iar al doilea se taie felii. Măslinele se curăţă de sîmburi. Se amestecă totul, se gustă de sare, se pune oul tocat şi se aşază salata în salatieră, garnisind-o cu feliile de ou, rozetele de ridichi şi măsline.

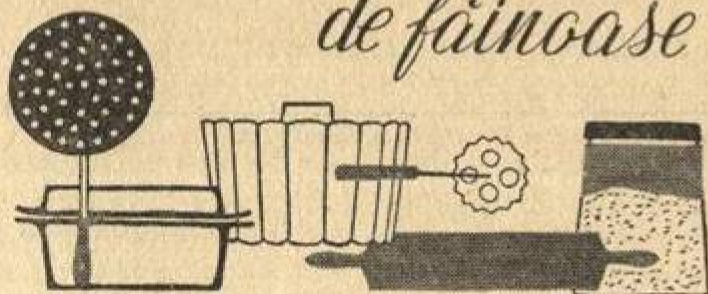
Separat se bate untdelemnul cu oţetul sau zeama de lămîie şi se toarnă peste salată.

390. SALATĂ DE VINETE CU ARDEI COPŢI. — **2 vinete, 1 ceaşcă de untdelemn, sare, piper, ceapă după gust, 8 ardei, 1 lingură oţet, 2 roşii.**

Se aleg vinete proaspete lunguieţe, nu prea subţiri. Se spală sau se şterg. Se coc la flacăra de aragaz sau pe cărbuni aprinşi, întorcîndu-le pe toate feţele pînă ce se pătrunde şi se moaie miezul, iar pieliţa se înnegreşte. Se aşază pe un fund de lemn puţin aplecat ca să se scurgă zeama. Se apucă de codiţă cu o mînă, iar cu cealaltă, muiată în apă rece, se curăţă de coaja arsă, de seminţe şi de părţile mai fibroase. Se toacă cu un satîr de lemn. Se răstoarnă într-un castron. Se pune sare, piper, se bat bine şi apoi se adaugă untdelemnul amestecînd cu o lingură de lemn tot timpul, ca la maioneză. Cu cît sînt bătute mai mult, cu atît se albesc mai bine. Ceapa se adaugă totdeauna la masă, tăiată foarte mărunt. Dacă stă prea mult în salata de vinete, îi schimbă gustul şi culoarea. Se garniseşte cu felii de roşii şi măsline şi se ţine la rece. Se serveşte cu ardei copţi (v. reţeta 301).

Se poate reduce untdelemnul la 1—2 linguri, adăugînd în schimb o ceşcuţă de lapte fierbinte.

Preparate pe bază de făinoase



BUDINCI

Generalități

Budincile pot fi coapte în cuptor în forme unse cu unt topit, uneori tapetate cu pesmet, sau pot fi fierte introducînd budinca într-un vas cu apă care fierbe, procedeu care se numește fierbere pe baie de apă. De asemenea se mai pot fierbe și legate într-un șervet, cufundat într-un vas cu apă clocotită.

Fiertul în șervet. Se moaie foarte bine șervetul în apă, de preferință caldă, se stoarce bine. Se unge cu unt, se presară cu făină și se răstoarnă compoziția. Se leagă în așa fel ca să mai rămînă loc pentru crescutul budincii, nu prea mult, însă, căci nu se mai obține forma rotundă pe care trebuie să o aibă budinca. Se leagă șervetul de coada unei linguri de lemn, așezată transversal peste marginile vasului în care se fierbe. Acest procedeu este mai ușor și mai rapid.

Fiertul pe baie de apă. Forma de budincă nu se umple decît pe $^3/_4$ pentru ca budinca să poată crește. Capacul vasului trebuie să fie fixat pe formă pentru ca în timpul fiertului apa să nu pătrundă în budincă. Se recomandă să se lipească capacul cu o coca (făină și apă) sau cu hîrtie. Pentru ca forma, în timpul fiertului, să nu joace și să nu pătrundă apă, se pune o greutate pe capac. Apa trebuie să se ridice pînă la $^3/_4$ de la fundul vasului, să fie clocotită și să fiarbă tot timpul. Pe măsură ce scade, se adaugă apă clocotită.

391. BUDINCĂ DE CARNE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ. — **1 kg carne de mînzat sau de purcel, 1 felie de franzelă, 1 ceașcă lapte, 75 g unt, 4 ouă, sare, piper, salată, sos de smîntînă.**

Se alege carnea fără grăsime și se trece de două ori prin mașina de tocat. Se amestecă cu sare, cu piper și cu pîinea muiată în lapte și stoarsă. Separat se freacă 50 g unt ca o spumă, se adaugă gălbenu-

șurile, se amestecă cu carnea și cu albușurile bătute spumă. Se unge o cratiță cu restul de unt, se așază carnea tocată, se acoperă bine cu un capac și se fierbe încet 1½—2 ore, pe baia de apă. Se răstoarnă pe o farfurie și se servește cu un sos fierbinte de smîntînă (v. rețeta 280) și cu salată.

Această budincă ajunge pentru două zile.

392. BUDINCĂ DE CARTOFI CU BRÎNZĂ. — **1 kg cartofi, 75 g brînză de vacă, 200 g telemea de oaie, 5 g unt, 2 ouă.**

Se desărează telemeaua în apă caldă. Se sfărîmă și se amestecă cu brînza de vacă și cu ouăle întregi. Se fierb cartofii cu coajă (nu prea tare), se curăță și se taie felii. Se amestecă cu brînza și se așază într-un graten uns cu unt, presărînd deasupra bucățelele de unt. Se coace 30 minute.

393. BUDINCĂ DE CARTOFI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ. — **1 kg cartofi, 4 ouă, 100 g unt, 200 g telemea veche, sos de smîntînă.**

Se fierb cartofii, se trec prin presă sau prin mașina de tocat, se amestecă cu untul frecat spumă, se adaugă gălbenușurile unul cîte unul, albușurile bătute spumă și brînza rasă. Se unge o formă de budincă cu unt, se răstoarnă compoziția, se acoperă cu un capac și se fierbe o oră pe baia de apă. Se răstoarnă și se servește fierbinte cu sos de smîntînă (v. rețeta 280).

394. BUDINCĂ DE CARTOFI CU ȘUNCĂ. — **1 kg cartofi, 100 g unt, 1 ceașcă lapte, 250 g șuncă, 2 ouă, sare.**

Se fierb cartofii curățiți în apă cu sare, cu atîta apă cît să-i acopere. Se trec fierbinți prin mașina de presat sau se sfărîmă cu o lingură de lemn. Se adaugă 50 g unt, laptele clocotit și se bat bine pentru a se obține o spumă. Se pun 1½ gălbenuș, șunca tăiată mărunt și albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt. Se toarnă compoziția, iar pe deasupra se unge cu restul de gălbenuș amestecat cu cîteva picături de apă și se presară restul de unt tăiat bucățele.

Se coace la cuptor încins pînă se rumenește.

Se poate înlocui șunca cu umplutură de carne (v. rețeta 660).

395. BUDINCĂ DE CAȘCAVAL CU SPANAC. — **200 g cașcaval ras, ½ franzelă, 50 g unt, 4 ouă, ½ ceașcă lapte, 1 kg de spanac, sare.**

Se taie franzela felii subțiri, se ung cu unt, se tăvălesc în cașcaval ras și se pun într-o formă. Restul de cașcaval, amestecat cu gălbenușurile, laptele și albușurile bătute spumă, se toarnă peste pîine și se rumenește totul la cuptor.

Budinca se servește cu pireu de spanac (v. rețeta 195).

396. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU BRÎNZĂ DE VACĂ. — **2 ouă, 3 linguri de făină, 1 pahar lapte, ½ kg brînză de vacă, 50 g unt, sare.**

Se fac clătitele (v. reţeta 450). Se amestecă brînza cu puţină sare şi cu oul întreg. Se aşază în forma unsă un rînd de clătite, unul de brînză. Se dă la cuptor 20 minute.

Observaţie. Dacă brînza este prea uscată, se poate amesteca cu cîteva linguri de iaurt sau smîntînă, iar dacă este prea zeroasă, se adaugă puţină făină.

397. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU CARNE DIN RASOL. — **Carne din supă, 150 g untdelemn, 2 linguri smîntînă, 2 cepe, sare, piper. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceaşcă lapte (v. reţeta 450).**

Se curăţă carnea fiartă de pieliţe şi de seu şi se toacă. Se taie mărunt şi se moaie cu trei linguri de untdelemn încins, fără să se prăjească. Se toarnă un pahar de apă peste ceapă şi se lasă să fiarbă. Cînd apa a scăzut şi uleiul începe să sfîrîie, se pune în tigaie carnea tocată şi se amestecă 10 minute pe foc iute. Se dă tigaia la o parte şi se adaugă sare şi piper. Se aşază clătitele la fel ca la reţeta 396, terminînd cu o clătită, peste care se toarnă smîntîna. Budinca se ţine 20 minute la cuptor.

Se serveşte imediat.

398. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU CARNE. — **300 g carne fără oase, 2 cepe, 1 ou, verdeaţă, 1 felie pîine, sare, piper, 50 g unt. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceaşcă lapte (v. reţeta 450).**

Se pune carnea tocată cu ceapă tăiată şi bucata de unt într-o cratiţă, se acoperă şi se lasă să fiarbă în sucul ei, amestecînd din timp în timp; se sărează şi se piperează. Se aşteaptă pînă cînd zeama a scăzut. Dacă atunci carnea este tot tare, se mai adaugă o ceşcuţă de apă clocotită şi se continuă fiertul. Cînd carnea este fiartă, se răceşte puţin, se dă încă odată prin maşina de tocat, adăugînd o bucată de pîine ca să se împingă toată carnea. Se amestecă bine cu oul şi cu verdeaţa, se umplu clătitele şi se dau cîteva minute la cuptor ca să le servim calde.

399. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU CREIER. — **1 creier, 150 g unt, 50 g caşcaval, 1 lingură făină, 1 ceaşcă lapte. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceaşcă lapte (v. reţeta 450).**

Se fierbe creierul şi se taie bucăţele. Se face un sos gros alb (v. reţeta 242). Se amestecă sosul cu bucăţelele de creier. Se fac clătite şi se aşază budinca la fel ca budinca cu brînză de vacă (v. reţeta 396). Se presară cu caşcaval ras şi bucăţele de unt. Se coace la cuptor.

400. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU CONOPIDĂ. — **1 conopidă cu buchețele mici, 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceașcă lapte, 100 g unt, 50 g cașcaval, 1 ceașcă smîntînă, sare.**

Se fac clătite (v. rețeta 450) prăjite numai pe o parte. Conopida fiartă în apă cu sare se desface în buchețele. Se unge o formă rotundă — graten — cu unt, se așază un rînd de clătite cu partea prăjită în jos, un rînd de buchețele de conopidă presărate cu cașcaval ras și bucățele cît aluna de unt, terminînd cu o clătită, peste care se toarnă smîntîna. Se lasă 15 minute la cuptor să se pătrundă.

401. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU FASOLE VERDE ȘI SOS DE ROȘII. — **1 kg roșii, 500 g fasole, 75 g unt, 2 ouă, 1 ceașcă lapte, 3 linguri făină, sare.**

Se prăjesc clătitele (v. rețeta 450) pe o singură parte. Se fierbe fasolea în apă cu sare, se taie bucăți de 2—3 cm, se înăbușă în unt și se potrivește de sare. Se așază într-un graten uns cu unt, ca budinca de clătite cu brînză de vacă (v. rețeta 396). Se dă 10 minute la cuptor și se servește cu sos de roșii (v. rețeta 275) turnat deasupra sau în sosieră.

402. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SARDELE. — **1 cutie sardele, 3—4 roșii (conserve sau pastă de roșii), 2 linguri de cașcaval ras, 30 g unt. Clătite: 1 ou, 1 lingură făină, 1/2 ceașcă lapte.**

Se pregătesc clătite (v. rețeta 450) numai dintr-un ou și se pun una peste alta într-o formă cu marginea joasă, unsă cu unt. Deasupra se așază sardelele scurse bine de untdelemn și trăiate mărunt, iar peste sardele se pun roșiile zdrobite sau pasta de roșii desfăcută cu două linguri de apă călduță. Se presară cașcavalul ras și se ține 15—20 minute în cuptor.

Se servește caldă.

403. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SPANAC. — **1 kg spanac, 1 lingurița făină, 1/4 kg smîntînă, 2 linguri de cașcaval ras, 100 g unt. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceașcă lapte.**

Se pregătește pireul de spanac (v. rețeta 195). Într-un graten uns se așază clătitele (v. rețeta 450) și spanacul ca la rețeta 396. Deasupra se presară cașcavalul ras și se toarnă smîntîna.

Se rumenește la cuptor.

404. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU VARZĂ. — **1 varză, 1 lămîie sau 1/2 ceașcă borș, 150 g unt, sare, piper. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceașcă lapte.**

Se opărește varza, se taie tăiței foarte subțiri, se înăbușă cu unt, se pune sare, piper și cînd s-a muiat, se acrește cu o jumătate de ceașcă de borș fiert sau cu zeama unei lămîi. Se pregătesc clătitele (v. rețeta 450). Se așază ca budinca de clătite cu brînză de vacă (v. rețeta 396). Se ține la cuptor 30 minute.

405. BUDINCĂ DE CIUPERCI. — **½ kg ciuperci, 1 ceapă, 2 linguri făină, 125 g unt proaspăt, 1 ceașcă lapte, 8 ouă, 100 g șuncă, 50 g parmezan sau brînză telemea, puțin griș, pesmet, piper, 1 bucată miez de pîine, sare.**

Se curăță ciupercile și se fierb în apă sărată. (Dacă sînt uscate se pun de cu seară în apă). Se scurg și se lasă să se răcească, apoi se taie în bucăți mici. Se pregătește un sos alb mai grosuț (v. rețetele 242—244), stins cu zeama de la ciupercile fierte. Se prăjesc ciupercile în ceapa tăiată foarte mărunt, prăjită puțin. Se dau deoparte și se lasă să se răcească. Într-un castron se freacă șase gălbenușuri cu o bucățică de unt cît o nucă. Se adaugă ciupercile prăjite, sosul alb, puțină pîine muiată în lapte și stoarsă bine, puțin griș sau pesmet, puțin piper și la urmă albușurile bătute spumă.

Dacă compoziția este prea moale, nu se pun toate albușurile (restul de albuș se prăjește în unt și se garnisește cu el).

Se toarnă compoziția într-o formă unsă foarte bine cu unt și presărată cu pesmet și se fierbe pe baie de apă ¾ oră, în apa care clocotește încet. Dacă se poate, se pune la mijloc în formă șuncă tăiată mărunt, amestecată cu ouă răscoapte.

Cînd este gata, se scoate forma din apă, se lasă să se răcească puțin, apoi se răstoarnă pe farfurie. Deasupra se toarnă un sos de ciuperci (v. rețeta 253).

Se presară cu parmezan ras sau brînză telemea rasă.

406. BUDINCĂ DE CONOPIDĂ. — **1 conopidă potrivită, 3 ouă, 125 g smîntînă, 4—5 linguri șvaițer ras, 100 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, sare.**

Se curăță conopida, se spală, se fierbe 20 minute în apă clocotită cu sare. Se scurge bine, se trece prin sită. Se prepară un sos alb ceva mai gros (v. rețeta 242), se amestecă cu gălbenușurile, smîntîna, șvaițerul ras, albușurile bătute spumă și cu conopida. Se potrivește de sare. Se răstoarnă amestecul într-o formă unsă cu unt și se fierbe, bine acoperit, pe baia de apă 50—60 minute.

Se răstoarnă și se servește.

407. BUDINCĂ DE CONOPIDĂ CU SOS ALB. — **1 conopidă, 2 felii de franzelă, 2 cești lapte, 4 ouă, 75 g unt, sare.**

Se amestecă conopida fiartă și scursă cu pîinea muiată în lapte. Se adaugă trei gălbenușuri, sare, apoi trei albușuri bătute spumă și se amestecă bine. Se fierbe 30 minute pe baia de apă, într-o formă unsă cu unt. Se servește cu sos alb (v. rețeta 242), dres cu un gălbenuș.

408. BUDINCĂ DE CREIER I. — **500 g creier, 4 ouă, cîteva bucățele de nucșoară, 150 g unt, 2 linguri făină, 1/2 pahar lapte, sare, piper.**

Se înăbușă creierul curățit în 25 g unt. Se freacă apoi într-un castron împreună cu 50 g unt și cu 100 g din adaosul preparat în felul următor: se amestecă cu o lingură de lemn două ouă cu făina, se adaugă 50 g unt topit, puțină sare, piper și bucăți de nucșoară. Se freacă mereu și se adaugă cîte puțin lapte fiert. Se fierbe cîteva minute bătînd mereu cu telul. Se lasă să se răcească. Se adaugă în compoziția inițială restul de ouă amestecînd totul bine. Se trece compoziția prin sită deasă și se toarnă într-o formă unsă cu unt. Se fierbe 30 minute pe baia de apă. Se lasă să se răcorească 5 minute, apoi se răstoarnă.

409. BUDINCĂ DE CREIER II. — **1 creier de vacă, 75 g unt, 2 linguri smîntînă, 3 ouă, 1 felie de franzelă, 1/2 ceașcă lapte, 1/4 kg ciuperci, 2 linguri cașcaval ras, sare, piper, sos de ciuperci.**

Se taie bucăți creierul curățit și fiert (v. rețeta 761). Se freacă 50 g unt cu smîntîna, gălbenușurile, miezul de pîine muiat în lapte și stors, cașcavalul și ciupercile fierte și tăiate felii, sare și piper. Se adaugă albușurile bătute spumă și se fierbe 45 minute pe baia de apă, într-o formă unsă cu unt. Se servește cu sos de ciuperci (v. rețeta 253).

410. BUDINCĂ DE CREIER III. — **1/2 kg creier, 4 ouă, 1 felie franzelă, 1 ceșcuță lapte, 100 g unt, sare, piper.**

Se freacă creierul, fiert și curățit, pînă se face ca o cremă. Se adaugă sare și piper, miezul de pîine muiat în lapte, untul frecat spumă, gălbenușurile și albușurile spumă. Se răstoarnă compoziția într-un vas de budincă uns cu unt, se fierbe o oră și jumătate pe baia de apă. Se servește cu un pireu de spanac (v. rețeta 195) sau cu sos de roșii (v. rețeta 275).

411. BUDINCĂ DE DOVLECEI. — **3 dovlecei, 4 linguri untdelemn, 200 g brînză de vacă, 1 ou, 50 g unt, 2 linguri pesmet, sare.**

Se curăță dovleceii, se taie felii și se prăjesc în untdelemn. Se așază într-un graten uns cu unt și tapetat cu pesmet. Se pune deasupra brînza amestecată cu ou și un praf de sare și se acoperă cu un alt rînd de dovlecei peste care se împrăștie restul de pesmet și unt. Se ține 15 minute la cuptor.

412. BUDINCĂ RECE DE DOVLECEI FĂRĂ OU. — **3 dovlecei, 2 linguri untdelemn, 2 legături mărar, sare, 1/2 lămîie.**

Se așază rînduri, rînduri, felii de dovlecei prăjite, într-o formă de budincă. Se presară mărar tocat și sare între rînduri și se toarnă deasupra zeama de la o jumătate de lămîie. Docleceii prăjiți în untdelemn se pot servi reci, cu zeamă de usturoi.

413. BUDINCĂ FALSĂ DE CONOPIDĂ. — **1 varză, 4 cepe, 4 linguri griș, 1 lingură pesmet, 150 g unt, 1 ou, sare, piper, sos de roșii.**

Se fierbe varza tăiată în patru și se dă prin mașină. Se înăbușă în unt cepele tăiate și apoi varza. Separat se prăjește în unt grișul și se umple cu apă fierbinte, amestecînd mereu pînă se obține o mămăliguță. Cînd s-a răcit, se amestecă cu gălbenușul, apoi cu albușul bătut spumă, sare și piper. Se unge o formă cu unt, se tapetează cu pesmet, și se așază un rînd de varză, unul de griș. Se mai pun cîteva bucățele de unt deasupra și se coace la cuptor 45 minute.

Se poate servi cu sos de roșii (v. rețeta 275).

414. BUDINCĂ DE FASOLE. — **½ kg fasole verde fidelută, 1 felie franzelă, ½ ceașcă lapte, 3 ouă, pătrunjel și mărar, 50 g unt, sos de roșii, sare, piper, 1 lingură pesmet.**

Se fierbe fasolea în apă cu sare și se taie foarte mărunt. Se freacă untul, se adaugă pîinea muiată în lapte și bine stoarsă, apoi pe rînd gălbenușurile, verdeața tăiată foarte mărunt, sare, piper și albușurile bătute spumă. Se amestecă cu fasolea. Se coace 45 minute într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Se servește caldă cu sos de roșii (v. rețeta 275).

415. BUDINCĂ DE FICAT. — **750 g ficat, 150 g slăninuță proaspătă, miezul de la 2 felii de pîine albă, 1 ceapă, 2 ouă, ½ ceașcă smîntînă, nucșoară, 50 g unt, sare, piper, pireu de spanac (salată de cartofi sau salată verde).**

Se trece de 2—3 ori prin mașina de carne ficatul bine șters, ceapa curățită, tăiată și înăbușită în puțin unt, pîinea muiată și stoarsă și slăninuța. Se adaugă sare, piper, puțină nucșoară pudră, gălbenușurile, smîntîna, albușurile bătute spumă și se amestecă totul bine. Se unge o formă cu capac (în lipsă o cratiță de 2 kg) cu unt, se așază înăuntru compoziția nivelată și presată ca să nu aibă goluri, se acoperă și se fierbe pe baia de apă o oră. Se răstoarnă.

Se servește rece cu pireu de spanac (v. rețeta 195), salată de cartofi (v. rețeta 304) sau salată verde (v. rețeta 387).

416. BUDINCĂ DE IEPURE. — **250 g carne de iepure, 250 g carne de porc, 200 g slănină, 50 g șuncă, ½ pahar vin alb, sare, piper.**

Se face o tocătură din șuncă și carne, amestecată cu sare și piper. Se adaugă jumătate din slănina tăiată bucățele și vinul. Se tapetează o formă de budincă cu restul de slănină tăiată feliuțe subțiri. Se toarnă umplutura. Se acoperă cu felii de slănină și cu o hîrtie. Se coace la cuptor la foc slab 1¼ oră. Este gata, cînd marginea budincii se desprinde de pe pereții formei. Se răstoarnă cînd este abia călduță. Se curăță de grăsime și se acoperă cu aspic (v. rețeta 3).

417. BUDINCĂ DE LEGUME. — **150 g unt, 7 ouă, 5 linguri făină, ½ ceaşcă lapte, sare, 250 g smîntînă. Umplutura: 250 g ciuperci proaspete sau uscate, 250 g conopidă, 250 g mazăre, puţină făină, sare, piper, 100 g unt, 3—4 linguri caşcaval ras.**

Se freacă untul cu cinci gălbenuşuri şi şapte albuşuri bătute spumă, făină, lapte şi sare. Se toarnă într-o tavă mare unsă cu unt, sau se coace în două rînduri, pentru a avea patru foi, tăind fiecare foaie în două.

Separat, se înăbuşă ciupercile cu unt, un vîrf de lingură de făină, sare, piper. Conopida se fierbe, se scurge şi se taie bucăţi, iar mazărea se fierbe şi se scurge bine. Se ia o formă unsă cu unt, se aşază o foaie, se pun ciupercile, se pune altă foaie şi un rînd de mazăre, apoi altă foaie cu conopida. Se toarnă deasupra smîntîna amestecată cu două gălbenuşuri şi se acoperă cu ultima foaie. Se presară cu caşcaval ras şi se rumeneşte la cuptor.

418. BUDINCĂ DE LEGUME CU SMÎNTÎNĂ. — **1 farfurie plină cu tot felul de legume asortate, fierte în apă sărată şi tăiate în cuburi mici, 2 chifle, 6 linguri smîntînă, ½ litru lapte, 1 lingură pesmet, sare, 30 g unt, sos de roşii sau sos alb.**

Se trec prin sită chiflele muiate în lapte şi bine stoarse. Se adaugă legumele amestecate cu smîntînă şi puţină sare. Se pune totul într-o formă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet. Se coace la cuptor 20 minute. Se serveşte cu sos de roşii (v. reţeta 275) sau sos alb (v. reţeta 242).

419. BUDINCĂ DE LIMBĂ CU OREZ ŞI MAZĂRE. — **750 g limbă de purcel, ½ kg mazăre boabe, 200 g orez fiert, 100 g unt, 2 ouă, sare, 1 lingură pesmet, sos de roşii sau de smîntînă.**

Limba spălată se fierbe în apă cu sare, se curăţă de pieliţă şi se lasă să se răcească, apoi se taie felii subţiri.

Orezul spălat se fierbe în zeama de la limbă ; la fel, dar separat se fierb şi boabele de mazăre.

Într-o formă tapetată cu unt şi pesmet se aşază pe fund şi pe margini felii de limbă, iar mijlocul se umple cu un rînd de mazăre, un rînd de orez amestecat cu cele două ouă. Ultimul strat va fi de orez. Pe deasupra se adaugă şi restul de unt bucăţele. Se acoperă şi se fierbe pe baia de apă ½ oră. Se răstoarnă pe o farfurie şi se serveşte cu sos de roşii (v. reţeta 275) sau de smîntînă (v. reţeta 281).

420. BUDINCĂ DE MACAROANE ÎN ALUAT. — **400 g macaroane, 100 g unt, 100 g şvaiţer, 2 ouă, 150 g ciuperci, sare. Aluat franţuzesc: 150 g unt, 150 g făină, 1 ou (v. reţeta 999).**

Se fierb macaroanele cu sare şi se amestecă cu jumătate din cantitatea de unt de mai sus, şvaiţerul ras, două ouă şi ciupercile tăiate feliuţe subţiri şi înăbuşite în restul de unt.

Se prepară aluatul franțuzesc și se întinde o foaie care se așază într-o formă de tartă. Se răstoarnă macaroanele peste foaie, se adună marginile care se lipesc cu albuș și suprafața se unge cu gălbenuș. Se coace pînă se rumenește. Se scoate pe o farfurie rotundă și se servește.

Observație. Pastele făinoase se fierb într-o cantitate mare de apă cu sare. Se limpezesc în apă rece și se scurg în strecurătoare.

Fundul vasului în care se fierb nu trebuie să vină în contact direct cu flacăra, ca să nu se lipească sau să se ardă pastele: se pune o plită mică peste flacăra de aragaz

421. BUDINCĂ DE MACAROANE FIARTĂ PE BAIE DE APĂ. — **400 g macaroane, 100 g cașcaval, 2 ouă, 75 g unt, 1 lingură pesmet, sare.**

Se rup macaroanele și se fierb în apă multă clocotită cu sare. Se scurg, se limpezesc și se amestecă cu cașcavalul ras, gălbenușurile, albușurile bătute spumă și jumătate din unt. Cu restul de unt se unge o formă cu capac, se presară cu pesmet, se toarnă amestecul, se acoperă și se fierbe pe baia de apă, în cuptor ³/₄—1 oră.

422. BUDINCĂ DE MACAROANE CU BRÎNZĂ ȘI SOS DE ROȘII. — **400 g macaroane, ¹/₄ kg cașcaval sau brînză telemea, 75 g unt, sare, sos de roșii.**

Macaroanele, fierte în apă cu sare și scurse, se amestecă cu untul și brînza (desărată din ajun) sau cașcavalul. Se așază într-un graten uns cu unt și se dau la cuptor pînă se rumenesc. Se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 275).

423. BUDINCĂ DE MACAROANE CU CIUPERCI. — **¹/₄ kg macaroane, 100 g unt, 250 g ciuperci, 2—3 linguri cașcaval ras, 150 g smîntînă, 1 lingură pesmet, sare, piper.**

Ciupercile, curățite și tăiate feliuțe cît mai subțiri, se înăbușă 10—15 minute cu o bucățică de unt, sare și piper. Se amestecă apoi cu macaroanele fierte în apă cu sare. Se adaugă 50 g unt și smîntînă. Se așază macaroanele într-o formă unsă cu unt și pesmet, se presară cu cașcaval ras și se rumenesc la cuptor.

424. BUDINCĂ DE MACAROANE CU SOS ALB SAU CU SOS DE ROȘII. — **400 g macaroane, sare, 150 g brînză de vacă, 3 ouă, 50 g unt, 1 lingură de făină, 1 pahar de lapte, 30 g unt pentru uns forma, 1 lingură pesmet.**

Se prepară un sos alb (v. rețeta 242) și cînd s-a răcit, se adaugă gălbenușurile, macaroanele fierte și strecurate, brînza și albușurile bătute spumă, amestecînd ușor. Se coace la cuptor pe baia de apă, într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet.

Se servește cu cașcaval ras sau cu sos de roșii (v. rețeta 275).

425. BUDINCĂ DE MACAROANE CU ŞUNCĂ ŞI SOS DE ROŞII. — **400 g macaroane, 200 g şuncă, 100 g unt, 1 kg roşii, 1 lingură pesmet, sare.**

Macaroanele fierte în apă cu sare, scurse şi clătite se amestecă cu şunca tăiată mărunt şi 70 g unt. Se aşază într-un graten uns cu restul de unt, se dă 15 minute la cuptor, ca să se rumenească.

La fel se pregăteşte budinca de macaroane cu carne (250 g) tocată şi prăjită. Se serveşte cu sos de roşii.

426. BUDINCĂ DE MALAI CU CIUPERCI ŞI ROŞII. — **300 g mălai, 3 cepe, 1 lămîie, 125 g unt, 1 lingură făină, 1/4 kg ciuperci, 1/2 kg roşii, sare, pătrunjel verde, 1 rădăcină pătrunjel.**

În trei ceşti de apă clocotită puţin sărată, se toarnă mălaiul, se adaugă o ceapă, un pătrunjel tocat mărunt şi se amestecă mereu pînă se îngroaşă. Se fierbe o oră pe baia de apă. În acest timp se înăbuşă, în unt amestecat cu zeamă de lămîie, ciupercile bine spălate (dar necurăţite de coajă), cu cotoarele tăiate în rondele. Se adaugă făina, cepele şi pătrunjelul tăiate mărunt, puţină apă fierbinte şi se lasă să fiarbă acoperit pînă devine consistentă.

Se răstoarnă budinca pe o farfurie adîncă şi se acoperă cu pălăriile ciupercilor, se înconjoară cu rondelele de ciuperci şi se acoperă totul cu sosul de roşii (v. reţeta 275).

427. BUDINCĂ DE OREZ CU LEGUME. — **4 ceşcuţe orez, 125 g unt, 1/2 kg spanac, 1/2 kg morcovi, 1/2 kg fasole verde, pătrunjel verde, 4 linguri caşcaval, sare.**

Se fierbe orezul în apă cu sare şi se amestecă cu puţin unt. Separat se pregătesc cele trei feluri de soteuri de zarzavat (v. reţeta 221). Într-o formă de budincă, udată cu apă rece, se aşază un rînd de orez, unul din fiecare zarzavat presărat cu caşcaval, ultimul rînd fiind de caşcaval. Se coace 30 minute şi se presară cu pătrunjel tocat.

Se poate servi şi cu sos de roşii (v. reţeta 275).

428. BUDINCĂ DE PEŞTE I. — **1 kg şalău sau alt peşte cu carne albă, 100 g unt, 150 g pîine albă, puţin lapte, 3 ouă, sare, piper, 1/2 kg zarzavat de supă.**

Se curăţă peştele, se goleşte şi se spală, apoi se scot oasele şi se trece de două ori prin maşina de tocat. Se amestecă cu miezul de pîine muiat în lapte şi bine stors, se adaugă sare şi piper. Se freacă untul spumă, se adaugă gălbenuşurile, albuşurile bătute spumă şi peştele şi se amestecă totul bine. Se aşază compoziţia într-un şervet udat şi stors şi i se dă forma unui salam. Se leagă bine şi se pune să fiarbă acoperit 1/2 oră într-o cratiţă cu apă clocotită în care au fiert în prealabil 1/2 kg zarzavat de supă. Se scoate, se desface din şervet şi se aşază pe o farfurie, iar deasupra se toarnă fie unt proas-

păt topit și zeamă de lămîie, fie un sos de ciuperci (v. rețeta 253) sau maioneză (v. rețeta 292).

429. BUDINCĂ DE PEȘTE II. — **1 kg pește, 3 ouă, 3 linguri smîntînă, 3 linguri cașcaval ras, 1 lingură făină, 75 g unt, sare, piper.**

Se unge bine un graten. Se toarnă ouăle întregi, bătute ca pentru jumări, cu sare și piper. Se acoperă cu bucățelele de pește fierte și curățite de oase și pieliță. Se toarnă smîntîna amestecată cu făina și cașcavalul ras. Se pune deasupra restul de unt tăiat bucățele mici și se rumenește la cuptor.

430. BUDINCĂ DE PEȘTE (CONSERVE). — **1 cutie conservă de somn, 150 g orez, 3 ouă, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, sare.**

Se scoate peștele din cutie, se scurge sosul, iar carnea se taie bucățele. Se fierb ouăle tari, se cojesc și se taie felii. Se fierbe orezul în apă cu sare și se clătește. Se unge o formă cu unt, se așază orezul, feliile de ou și bucățelele de pește. Deasupra se toarnă sosul alb (v. rețeta 242) și se împrăștie untul tăiat bucățele. Se rumenește la cuptor.

431. BUDINCĂ DE PIREU DE CARTOFI CU CARNE. — **1 kg cartofi, 200 g unt, 1/2 ceașcă lapte, 400 g carne fără oase, 1 ceapă, verdeață, 3 ouă, sare, piper.**

Se prepară un pireu de cartofi (v. rețeta 190) la care se adaugă două gălbenușuri și albușurile bătute spumă. Se pregătește carnea ca pentru musaca (v. rețeta 842). Se adaugă în carnea prăjită un gălbenuș. Se unge o formă cu unt și se așază carnea între două straturi de pireu de cartofi (v. rețeta 191). Se presară bucățele de unt și se rumenește la cuptor.

432. BUDINCĂ DE ROȘII. — **250 g miez de pîine, 2 cepe, 3 roșii mari, 1 ceașcă lapte, 1 ou, 75 g unt, 1 lingură pesmet, sare.**

Se amestecă bine miezul de pîine cu cepele tăiate și înăbușite în unt, cu o lingură de unt, puțină sare, roșiile curățite de pieliță și tăiate felii, laptele și oul. Se așază într-o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet și se pun deasupra bucățele de unt. Se coace 30 minute.

433. BUDINCĂ DE SPANAC CU CAȘCAVAL. — **1 kg spanac, 100 g unt, 150 g cașcaval sau șvaițer, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, sare.**

Spanacul se curăță, se fierbe în apă clocotită cu sare 7 minute și se scurge. Se amestecă cu un sos alb (v. rețeta 242) preparat din 50 g unt, făină, lapte și jumătate din cașcavalul sau șvaițerul ras. Se toarnă într-o formă unsă cu unt, presărată cu restul de cașcaval ras. Pe deasupra se pune restul de unt tăiat în bucățele. Se coace 30 minute în cuptor încins.

434. BUDINCĂ DE ŞUNCĂ. — **50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceaşcă lapte, 4 ouă, sare, piper, 250 g brînză rasă, 250 g şuncă.**

Se topeşte untul, se amestecă cu făina şi se stinge cu lapte cald. După ce s-a răcit compoziţia, se adaugă ouăle, sarea, piperul, brînza rasă şi şunca tăiată bucăţele. Se toarnă într-o formă unsă cu unt şi se fierbe budinca o oră pe baia de apă.

435. BUDINCĂ DE ŞUNCĂ CU CIUPERCI. — **250 g şuncă, 4 linguri smîntînă, 3 ouă, 2 linguri pesmet alb cernut. Sosul: 50 g ciuperci, 50 g unt, 1 lingură făină, sare, piper.**

Se curăţă ciupercile, se spală, se taie feliuţe subţiri şi se înăbuşă în unt, cu sare, piper, făină şi 1½ ceaşcă de apă caldă sau zeamă de carne. Se lasă să fiarbă încet 20—30 minute. Se adaugă şunca tăiată bucăţele, gălbenuşurile, pesmetul, smîntîna şi albuşurile bătute spumă. Se pune în forma unsă cu unt şi se coace la cuptor.

436. BUDINCĂ DE ŞUNCĂ CU SPANAC. — **4 ouă, 4 linguri smîntînă dulce, 4 linguri făină, 40 g unt, 250 g şuncă, 200 g smîntînă, sare, 3 linguri şvaiţer ras, pireu de spanac.**

Se amestecă 30 minute untul frecat spumă cu gălbenuşurile şi cu smîntînă. Se adaugă făina, sarea şi albuşurile bătute spumă. Se răstoarnă compoziţia într-o formă unsă şi se coace 20—30 minute. Se lasă să se răcească puţin. Se taie în două, se umple cu şunca tăiată mărunt, amestecată cu smîntînă. Se pune pe o tavă, se unge pe deasupra cu unt topit. Se presară cu şvaiţer şi se dă din nou la cuptor pînă se înfierbîntă.

Se serveşte cu pireu de spanac (v. reţeta 195).

437. BUDINCĂ DE TĂIŢEI CU BRÎNZĂ ŞI SALAM. — **½ kg tăiţei, 150 g unt, 50 g brînză, 3 ouă, 250 g torpedo (salam), 1 lingură făină, 1 ceaşcă lapte, sare.**

Se fierb tăiţeii în apă clocotită cu o linguriţă de sare. Se strecoară, se clătesc cu apă rece şi se amestecă cu un sos alb preparat din 50 g unt, făină şi lapte (v. reţeta 242) cu brînza rasă, gălbenuşurile şi torpedo tăiat cuburi mici. Se unge o formă cu unt. Se răstoarnă compoziţia în formă, iar restul de unt tăiat bucăţele se presară deasupra.

Se rumeneşte la cuptor şi se serveşte fierbinte.

438. BUDINCĂ DE TĂIŢEI CU ŞUNCĂ. — **500 g tăiţei, 50 g unt, 250 g şuncă, 150 g smîntînă, 2 ouă, 1 lingură pesmet, sare.**

Tăiţeii fierţi în apă cu sare şi strecuraţi se amestecă cu untul, şunca tăiată mărunt, gălbenuşurile, albuşurile bătute spumă şi smîntîna. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet şi se toarnă compoziţia.

Se rumeneşte la cuptor şi se serveşte imediat.

439. BUDINCĂ DE TĂIȚEI CU VARZĂ

Se înlocuiește șunca cu varză tăiată și înăbușită în unt.

440. BUDINCĂ DE VARZĂ DULCE. — **1 varză, 1 lingură pesmet, 50 g unt, 3 ouă, 1 lingură de grăsime, resturi de mezeluri, de carne fiartă sau friptă (sau 250 g brînză frămîntată), sare, sos de roșii (sos alb sau smîntînă).**

Se taie varza fîșii subțiri, se freacă cu o linguriță de sare, se stoarce și se călește într-o cratiță cu grăsimea încinsă, pînă se frăgezește. Se ia de pe foc și se amestecă cu gălbenușurile, resturile de carne tăiate cuburi mici sau cu 250 g brînză frămîntată și amestecată cu albușurile bătute spumă. Se pune compoziția într-o formă unsă cu unt și se coace 30 minute.

Se servește cu sos de roșii (v. rețeta 275), cu sos alb (v. rețeta 242) sau cu smîntînă.

441. BUDINCĂ DE VARZĂ DULCE CU SMÎNTÎNĂ. — **1 varză potrivită, 2 cepe, 4 ceșcuțe orez, 150 g unt, 1 lingură pesmet, 1 ceașcă smîntînă, sare, piper.**

Se curăță varza, se spală, se taie fideluță, se freacă cu o linguriță de sare, se stoarce și se călește în două linguri de unt încins, amestecînd mereu. Separat se prăjește ceapa tăiată mărunt, adăugînd și orezul ales, spălat și amestecînd încă 5—6 minute. Se toarnă apoi peste orez două cești de apă sau de zeamă de carne. Se pune o jumătate de linguriță de sare și puțin piper, se acoperă și se lasă să fiarbă. Între timp se tapetează o formă cu grăsime și pesmet, se așază un rînd de varză călită, un rînd de orez și tot astfel pînă se acoperă cu varză. Se toarnă deasupra două ceșcuțe cu apă caldă, apoi se dă la cuptor 20 minute.

Înainte de a o servi, se toarnă smîntîna.

442. BUDINCĂ DE VARZĂ DE BRUXELLES. — **1 kg varză de Bruxelles, 100 g unt, 1/4 kg smîntînă, 4 ceșcuțe orez, sare.**

Se fierb verzișoarele în apă clocotită cu sare. Separat se fierbe orezul. Se scurge și se amestecă cu unt. Se așază într-un graten un strat de orez, unul de verzișoare. Se acoperă cu smîntînă și se dă la cuptor 10—15 minute.

443. BUDINCĂ DE VARZĂ ACRĂ CU OREZ. — **1 varză acră, 4 ceșcuțe orez, 2 linguri untură, 50 g unt, 150 g smîntînă, 1 vîrf de cuțit piper, 2 linguri pesmet.**

Se taie varza fîșiuțe subțiri, se spală, se stoarce bine și se călește pe jumătate în grăsime. Se fierbe orezul separat și se clătește. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet, se așază un rînd de varză, un rînd de orez, se pune puțin piper. Între straturi se

presară pesmet. Se toarnă smîntîna, pesmetul și restul de unt și se coace.

444. BUDINCĂ DE VINETE FĂRĂ CARNE. — **3 vinete potrivite, 2 cepe, 6 ardei, 1/2 kg roșii, 5—6 căței de usturoi, verdeață, 150 g untdelemn, 1 lingură de făină, sare.**

Se taie vinetele felii groase, se sărează și se lasă să se scurgă. Se dau prin făină și se prăjesc în untdelemn. Se înăbușă cepele și ardeii tăiați subțiri. Se amestecă cu roșiile tăiate sferturi, cu verdeață tocată, sare și usturoi tăiat mărunt. Se așază într-un graten un rînd de vinete, un rînd din compoziție, terminînd cu vinete. Se presară verdeață și se dă 20 minute la cuptor.

445. CANAPELE PE SPANAC. — **Canapele: 8 feliuțe de pîine, 50 g unt, 1 lingură plină de făină, 1 ceașcă lapte, 100 g brînză rasă, 2 ouă, 150 g untdelemn, sare. Pireu de spanac: 1 1/2 kg spanac, 25 g unt, 1 linguriță, făină, 1 cescuță lapte.**

Se pregătește un sos alb (v. rețeta 242), se fierbe cîteva minute. Se dă deoparte. Se adaugă gălbenușurile și brînza rasă. Cu această compoziție se ung feliuțele de pîine, se trec prin albușul bătut și se prăjesc în untdelemen. Se așază pireul de spanac (v. rețeta 195) pe farfurie, la mijloc, în formă de moviliță și împrejur canapelele.

446. CAȘCAVAL PANE. — **4 felii cașcaval, 1 ou, 2 linguri pesmet, 75 g unt.**

Se pregătește ca șnițelul vienez (v. rețeta 976).

447. CHIFLE UMPLUTE CU BRÎNZĂ ȘI SOS DE ROȘII. — **4 chifle, 50 g unt, 1/2 kg brînză de vacă sau de oaie, 1 ou, 1 kg roșii, 1/2 linguriță făină, 1 linguriță zahăr, 1 ceșcuță lapte, sare.**

Se pregătesc chiflele ca în rețeta 448. Se umplu cu brînza amestecată cu ou și sare și se coc 10 minute la cuptor fierbinte. Se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 275).

448. CHIFLE UMPLUTE CU CIUPERCI. — **8 chifle, 1/2 kg ciuperci, 50 g unt, 1/2 ceașcă lapte, verdeață, sare, piper.**

Se taie un capac la chifle. Se scobesc de miez. Se unge interiorul cu puțin unt. Se umplu cu ciupercile tocate, înăbușite în unt, amestecate cu verdeață, sare și piper. Se stropesc chiflele cu lapte și se dau la cuptor potrivit, cu 10 minute înainte de a le servi.

449. CHIFLE UMPLUTE CU DIFERITE RESTURI. — **8 chifle, resturi de friptură (sau mezeluri, pește, legume fierte), 2 ouă, 1 lingură făină, 50 g unt, 1/2 l lapte, 2 linguri cașcaval ras.**

Se taie un capac la chifle, se scobesc, se toarnă în ele 1—2 linguri de lapte și se lasă într-un castron sau într-o farfurie adîncă

să se moaie puțin. Separat se face un sos alb (v. rețeta 242) care se amestecă cu resturile de carne sau de legume. Se umplu chiflele, se așază pe o tavă și se pune deasupra o felie de ou răscopt, în chip de capac. Se presară cu cașcaval ras și se țin 30 minute la cuptor.

450. CLĂTITE. — **3 linguri făină, 1 ceșcuță unt topit, 2 ouă, 1 ceașcă lapte, 2 linguri sifon, sare.**

Într-o ulcică se bate un aluat moale de făină, gălbenușuri, lapte, sare și sifon. Se adaugă albușurile bătute spumă. Se încinge tigaia de clătite și se unge cu o pană, cu foarte puțin unt. Se toarnă cu polonicul aluatul de clătite, atît cît fundul tigăii să se acopere cu un strat foarte subțire. Se lucrează repede. Se coace pe foc iute și se întoarce cu un cuțit lat sau punînd o farfurie deasupra și răsturnînd clătita care se alunecă din nou în tigaia reîncălzită. Cine are îndemînare, apucă tigaia de coadă și aruncă din ea clătita cu o mișcare iute, prinzînd-o tot în tigaie însă pe partea cealaltă. Se unge tigaia din nou la fiecare clătită. Se lucrează repede.

451. CLĂTITE UMPLUTE

Clătitele preparate ca în rețeta 450 se pot servi, ca prim fel, cu umpluturi sărate și cu un sos, sau ca desert, cu umpluturi dulci.

Pentru clătite cu marmeladă se freacă marmelada cu o lingură de apă și cu esență de rom. Se unge ușor fiecare clătită cu o lingură de marmeladă și se învîrtește ca un sul. Se așază toate la rînd, pe o farfurie. Se presară cu zahăr tos și se țin la cald, deasupra unei oale cu apă fiartă, sau într-un cuptor călduț.

452. BLINII. — **500 g făină, 20 g drojdie, 75 g unt, sare, 2 ouă, 3 pahare lapte, 2 pahare smîntînă dulce.**

Se face o maia de 125 g făină, drojdie și 1/2 ceașcă de apă călduță, și se lasă să crească pînă se dublează volumul. Untul frecat spumă se amestecă cu drojdia crescută, adăugînd treptat restul de făină cernută, cele două gălbenușuri, puțină sare și laptele călduț. Se bate totul bine pînă se obține un aluat omogen.

Se adaugă și albușurile bătute spumă amestecate mai întîi cu smîntînă. Compoziția se mai ține 30—35 minute la loc cald. Se ia apoi o tigaie unsă cu unt, se toarnă cu polonicul de supă din compoziție și se prăjește blinia pe amîndouă părțile ca și clătitele (v. rețeta 450).

Se servesc imediat nerulate și unse cu unt proaspăt topit și smîntînă mai acrișoară.

Se mai pot pregăti şi : blinii cu caşcaval ras, cu icre, cu diferite mezeluri tocate, cu ouă răscoapte şi tocate, cu peşte proaspăt fiert şi fără oase, rupt bucăţi, sau cu orice fel de peşte conservat.

453. CLĂTITE PANE. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 439, în plus 1 ou, pesmet, grăsime, pireu de legume.**

Se fac clătitele (v. reţeta 450) şi se prăjesc numai pe o parte. Se umplu pe partea prăjită cu ciuperci (v. reţeta 662). Se rulează, se moaie în ou şi pesmet şi se prăjesc în grăsime încinsă.

Se servesc fierbinţi cu un sote sau cu un pireu de legume, cu sos sau cu salată de sezon.

454. CLĂTITE POLONEZE. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 439, în plus 250 g brînză de vacă, 2 linguri zahăr, 100 g smîntînă, 1 ceaşcă marmeladă de caise sau de vişine.**

Se prepară clătite (v. reţeta 450) şi se ung cu marmeladă de vişine sau de caise. Dacă marmelada este prea legată, se pun 2—3 linguri de marmeladă într-o crăticioară curată şi se adaugă 2—3 linguri de apă şi amestecînd, se desface pe foc (se subţiază). Clătitele unse cu marmeladă se răsucesc, se aşază rînduri, presărînd între ele brînza de vacă bine amestecată cu zahăr. Smîntîna se toarnă deasupra sau se serveşte la masă separat.

455. CLĂTITE PUFOASE. — **3 ouă, 50 g unt, 50 g zahăr pudră, 60 g făină, sare, 200 g lapte.**

Se freacă gălbenuşurile cu untul şi zahărul. Se adaugă făina, sarea şi laptele. La sfîrşit se adaugă albuşurile bătute spumă şi se amestecă uşor ca să se cuprindă tot albuşul. Se procedează la fel ca la clătitele obişnuite (v. reţeta 450), cu deosebirea că se prăjesc numai pe o parte. Se aşază în farfurie cu partea prăjită în jos şi se presară zahăr pe fiecare.

456. CLĂTITE CU SMÎNTÎNĂ. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 439, în plus : 80 g unt, 4 ouă, $^{1}/_{4}$ kg smîntînă, 2 linguri pesmet alb, sare.**

Se prepară clătitele (v. reţeta 450). Apoi se freacă 50 g unt ca o spumă, se adaugă gălbenuşurile, sare, pesmet, smîntînă şi albuşurile bătute spumă. Se umplu clătitele şi se aşază într-o formă unsă, se toarnă restul de umplutură peste ele şi se coc 20 minute în cuptor fierbinte.

457. COLŢUNAŞI CU CARNE ŞI SOS DE ROŞII. — **Aluat de tăiţei. Umplutura: carne din rasol, 1 ceapă, unt, sare, piper. Sosul de roşii: 50 g unt, 1 lingură pastă de bulion, 1 linguriţă făină, 1 ceaşcă zeamă de carne.**

Se pregăteşte un aluat de tăiţei (v. reţeta 1014). Se întinde o foaie şi se taie pătrăţele. Carnea din rasol se trece prin maşina de tocat şi se amestecă cu ceapa tăiată mărunt şi înăbuşită în unt,

sare şi piper. Se pune umplutura în fiecare pătrat. Se îndoaie obţinîndu-se un triunghi şi se lipsesc marginile. Se fierb în apă clocotită cu sare şi se servesc cu sos de roşii (v. reţeta 275).

458. COLŢUNAŞI CU BRÎNZĂ. — **Aluat de tăiţei (v. reţeta 1014), ½ kg brînză, 1—2 ouă.**

Colţunaşii se pregătesc ca cei din reţeta 457 şi apoi se umplu cu brînză amestecată cu ou.

459. COLŢUNAŞI CU VIŞINE. — **Aluat de tăiţei, (v. reţeta 1014), 2 linguri smîntînă. Umplutura: 1 kg vişine, 300 g zahăr.**

Colţunaşii se prepară ca în reţeta 457. Se înlocuieşte carnea cu vişine, fără sîmburi, amestecate cu zahăr şi lăsate în strecurătoare 1½ oră.

Zeama de vişine se leagă puţin prin fierbere. Dacă nu este destul de dulce, se mai adaugă puţin zahăr. Se adaugă smîntîna, se serveşte în sosieră.

CROCHETE

Crochetele sînt cîrnăciori de 5—6 cm lungime şi 2—3 cm grosime, care se prepară din diferite compoziţii. Se formează întîi un sul din care se taie cîrnăciori. Se trec prin făină, ou şi pesmet (se panează) şi se rumenesc în grăsime încinsă.

460. CROCHETE DE BRÎNZĂ DE VACĂ. — **500 g brînză de vacă, 4 linguri griş, ¼ kg lapte, sare, 2 linguri zahăr, 150 g untdelemn, coajă de lămîie.**

Se fierbe grişul în lapte. Se amestecă cu zahăr, sare, coajă de lămîie şi brînză de vacă. Se iau cu lingura chifteluţe şi se prăjesc direct în untdelemn. Se pudrează cu zahăr.

461. CROCHETE DE CARNE CU LEGUME. — **300 g carne fără oase, 150 g şuncă, 1 ceapă, 2—3 ciuperci, 20 g unt, 3 ouă, pătrunjel verde, sare, piper, 2 linguri pesmet cernut, 150 g grăsime, 2 linguri făină.**

Carnea, şunca şi ceapa se trec prin maşina de tocat. Se adaugă sare, piper, ciupercile tăiate bucăţele mici şi înăbuşite în unt, două ouă şi pătrunjel verde tocat. Se fac crochete, se dau prin făină, ou şi pesmet, apoi se păjesc în grăsime încinsă.

462. CROCHETE DE CARTOFI. — **1 kg cartofi, 4 ouă, 2 linguri cu vîrf de făină, 2 linguri pesmet, 200 g unt, sare.**

Se prepară un pireu de cartofi (v. reţeta 190) în care se adaugă două ouă răscoapte, trecute prin maşină, un ou crud, sare. Se procedează apoi ca în reţeta 461.

463. CROCHETE DE CARTOFI CU BRÎNZĂ ŞI PIREU DE SPANAC. — **1 kg cartofi, 4 linguri făină, 3 ouă, 30 g unt, 150 g brînză veche de oaie, 150 g slăninuţă afumată, sare, piper.**

Se fierb cartofii, se curăţă de coajă, se trec fierbinţi prin maşina de tocat şi se amestecă cu două ouă, sare, puţin piper şi două linguri pline cu făină. Se aşterne un strat de făină pe planşetă şi se dă amestecului forma unui salam. Se taie din acest amestec bucăţele care se pun pe rînd într-o ceaşcă cu fundul pudrat cu făină. Se joacă ceaşca în mînă pînă se formează o minge care se aşază pe o tavă uşor unsă cu unt. Mijlocul mingei se turteşte cu dosul unei linguri şi se umple cu brînză rasă şi cu pătrăţele de slăninuţă prăjite. Se ung pe margini cu oul rămas şi se rumeneşte în cuptor fierbinte.

Se servesc cu pireu de spanac (v. reţeta 195).

464. CROCHETE DE CAŞCAVAL. — **250 g caşcaval, 500 g cartofi, 20 g drojdie, 1 ceşcuţă lapte, 1 pahar făină, 2 ouă, untdelemn, morcovi sau mazăre, sare.**

Se fierb cartofii în coajă, se curăţă şi se zdrobesc bine cu furculiţa. Se adaugă făină, caşcavalul ras mărunt, ouăle, drojdia dospită în lapte, puţină sare şi se frămîntă, adăugînd făină cît se mai cere. Se formează crochete care se prăjesc după procedeul general.

Se servesc cu garnitură de sote de morcovi sau de mazăre (v. reţeta 221) sau chiar fără garnitură, ca aperitiv.

465. CROCHETE DE GRIŞ. — **200 g cîrnaţi (parizer sau cracauer), 150 g griş, 3/4 l lapte, 4 ouă, 75 g untură, 2—3 linguri pesmet, sare.**

În laptele clocotit se pune puţină sare şi se toarnă grişul în ploaie, lăsînd să fiarbă pînă se obţine o pastă groasă. Se dă deoparte să se răcească. Se adaugă ouăle întregi, amestecînd bine. Se răstoarnă compoziţia pe un fund de lemn. Se potrivesc marginile cu un cuţit ud ca să se formeze un pătrat gros cam de două degete. Cînd s-a răcit se taie crochetele. Se urmează procedeul general. Se servesc calde cu salată de sfeclă (v. reţeta 369). Se poate amesteca grişul cu cîrnat curăţit de pieliţă şi tăiat pătrăţele mici.

466. CROCHETE DE CREIER. — **500 g creier, 2 ouă, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, sare, piper, 150 g unt, 2 ouă pentru pane.**

Se curăţă creierul şi se fierbe (v. reţeta 761). Se aşază într-un castron şi se zdrobeşte cu o lingură de lemn, adăugînd sare, piper, două ouă şi făină. Se iau cu lingura, se fac crochete care se rumenesc în unt încins.

467. CROCHETE DE MACAROANE. — **250 g macaroane, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 100 g cașcaval, 100 g șuncă sau limbă afumată, sare.**

Se rup macaroanele în bucăți de 1—2 cm. Se fierb în apă cu sare, se amestecă cu un sos alb (v. rețeta 242), cașcaval ras și șuncă tocată. Se urmează procedeul general.

468. CROCHETE DE OREZ. — **4 cești orez, 3 cești zeamă de carne, sare, 4 linguri cașcaval ras, 5 linguri unt, o bucățică de nucșoară, 3 ouă, 1 lingură pesmet, 2 linguri făină, sote de fasole verde.**

Se fierbe orezul în zeama de carne și se amestecă cu o lingură de unt, două ouă, cașcaval ras, o lingură făină, sare și nucșoară. Se pune amestecul pe un fund, în strat de 3—4 cm grosime și se acoperă cu o hîrtie unsă cu unt. Se lasă pînă se răcește. Se urmează procedeul general. Se servește cu sote de fasole verde (v. rețeta 221).

469. CROCHETE DE OREZ DULCI. — **150 g orez, 1 pahar lapte, 2 pahare apă, 3 ouă, coajă de lămîie sau vanilie, sare, 2 linguri pline cu zahăr pudră, 150 g untdelemn, 2 linguri făină.**

Cînd laptele clocotește, se adaugă orezul ales și spălat și se fierbe 20 minute. Se strecoară, se scurge bine, apoi se pune într-un castron și se adaugă ouăle întregi și coaja de lămîie sau vanilie. Se amestecă totul bine. Se ia cîte o lingură din compoziție, se dă prin făină formînd niște butoiașe și se pun la prăjit în untdelemn mult, bine încins. Se rumenesc frumos și pe măsură ce se prăjesc se presară cu zahăr pudră. Se servesc cu un sirop de fructe.

470. CROCHETE DE RASOL DE VACĂ CU SOTE DE LEGUME. — **Carnea de la supă, 100 g cîrnați, 150 g grăsime, pătrunjel verde, 3 linguri făină, 2 cești zeamă de carne, 1 ceapă, sare, piper, 2 ouă, sote de legume.**

Carnea dată prin mașină se înăbușă cu o lingură de grăsime și o ceapă tăiată. Se amestecă cu pătrunjelul, cîrnatul trecut prin mașină și cu un sos făcut din făină și zeamă de carne, sare, piper și gălbenușurile. Se formează crochetele, se dau prin făină și prin albuș de ou amestecat cu o linguriță de untdelemn și una de apă și se prăjesc.

Se servesc cu sote de legume (v. rețeta 221).

471. CROCHETE DE SMÎNTÎNĂ — **1/4 kg smîntînă groasă, 1 ou, 1 lingură făină, 150 g unt, sare, sote de legume.**

Se face o cocă moale din smîntînă, ou, făină și puțină sare. Se ia o tigaie de ochiuri și se încinge puțin unt în fiecare adîncitură. Se pune coca cu lingura, ca să se prăjească. Se servesc cu orice fel de sote de legume (v. rețeta 221).

472. CROCHETE DE VIȚEL. — **300 g carne de vițel tocată, 50 g unt, 3 ouă, 3 chifle, 1/4 l lapte, 3 linguri pesmet, 1 lingură făină, 150 g untdelemn, sare, piper, puțină nucșoară.**

Se amestecă untul cu ouă și chiflele muiate în lapte, pînă se obține o cremă. Se adaugă puțină nucșoară pisată pudră, carnea tocată o dată și se trec toate a doua oară prin mașina de tocat carne. Se pune sare, piper și eventual laptele rămas. Se urmează procedeul general. Se servesc fierbinți cu un pireu de legume (v. rețeta 190—196).

473. CUIBURI DE MĂMĂLIGUȚĂ CU OUĂ. — **1 l lapte, 300 g mălai, 4 ouă, 50 g unt.**

Se pregătește mămăliguța (v. rețeta 497), înlocuind apa cu lapte. Se ia cu o lingură mare de lemn mămăliguță fierbinte, se așază pe o farfurie în grămăjoare, cărora li se dă forma unui cuib, apăsînd cu dosul lingurii. În fiecare cuib se pune un ochi prăjit în unt.

474. FRIGANELE DE GRIȘ. — **4 ceșcuțe griș, 1 pahar și jumătate lapte, sare, 2 ouă, 2 linguri cașcaval ras, 50 g unt, sote de legume.**

Se fierbe grișul ca pentru crochete (v. rețeta 465). Cînd s-a răcit, se amestecă cu gălbenușurile și se răstoarnă pe o farfurie udată cu apă. Se taie cu paharul cercuri, se ung cu unt, se așază două cîte două, se presară cu cașcaval ras și se coc. Se servesc cu sote de legume de sezon (v. rețeta 221).

475. FRIGANELE CU SOTE DE LEGUME. — **1/2 franzelă, 1/2 l lapte, 2 ouă, 150 g untdelemn, 1 lingură zahăr, puțină sare, sote de legume.**

Se taie felii franzela veche de 1—2 zile și se pune în lapte cu zahăr și sare să se moaie. Se trec feliile prin ou bătut și se rumenesc pe amîndouă părțile în grăsime încinsă. Se servesc imediat cu un sote de legume (v. rețeta 221).

476. GĂLUȘCA DE CARTOFI. — **1 kg cartofi, 1/2 kg pesmet alb, 100 g unt, 4 ouă, sare, 1/2 l lapte, ochiuri românești, salată verde.**

Se înmoaie bine pesmetul cernut în lapte cald. Se amestecă cu cartofii fierți, curățiți și rași. Se freacă untul spumă. Se adaugă gălbenușurile și sarea, amestecînd tot timpul, apoi pasta de pesmet cu cartofii și albușurile bătute spumă. Se înmoaie un șervet în apă fierbinte, se clătește cu apă rece. Se stoarce bine. Se unge cu unt mijlocul șervetului pe o suprafață cît a unei farfurii întinse. Se răstoarnă compoziția. Mai departe se procedează ca la gălușca de griș (v. rețeta 480).

Se servește cu ochiuri românești (v. rețeta 533) și salată verde.

477. GĂLUȘTE DE CARTOFI CU PRUNE. — **1½ kg cartofi, 3 linguri făină, 200 g unt, 200 g pesmet, 2 ouă, 1 lingură griș, sare, zahăr, 1 kg prune, o linguriță de scorțișoară pisată.**

Se dau prin mașină cartofii curățiți și fierți. Se amestecă cu ou, făină, griș, puțină sare și puțin zahăr. Se frămîntă aluatul și se face un sul de 3—4 cm, din care se taie felii de 1 cm grosime. Fiecare felie se întinde cu mîna și se îmbracă cu ea o prună. Se fierb gălușștele în apă clocotită cu puțină sare. Se rumenește pesmet în unt și se pun găluștele în acest pesmet pînă se usucă bine. Se servesc fierbinți presărate cu zahăr și scorțișoară. Prunele se pun fără sîmburi, în locul sîmburelui se pune o bucățică de zahăr.

478. GĂLUȘTE DE FĂINĂ. — **1 lingură unt, 2 ouă, făină cît cuprinde, sare, smîntînă sau cașcaval.**

Se freacă untul spumă, se adaugă ouăle și se amestecă făina pînă se obține un aluat moale, din care se ia cu lingura și se fierbe în apă clocotită cu sare 20—25 minute.

Se servesc ca garnitură, sau completare, la tocănițe, gulaș, fripturi sau ca un fel de mîncare, opărite cu unt și acoperite cu smîntînă sau cașcaval ras.

479. GĂLUȘTE DE FRANZELĂ. — **½ franzelă, 2 linguri smîntînă, 75 g unt, 2 ouă, sare, făină cît cuprinde, 1 ceașcă de lapte.**

Se freacă untul spumă. Se adaugă smîntîna, puțină sare, ouăle și făina, ca să se obțină un aluat de clătite mai gros. Se taie franzela în cuburi mici, care se înmoaie puțin în lapte și se amestecă în compoziția de clătite. Se formează găluște și se fierb în apă clocotită cu sare. Se servesc lîngă papricaș, iepure cu smîntînă, varză cu carne, tocană.

480. GĂLUȘCA DE GRIȘ FIARTĂ. — **50 g unt, 2 ouă, ¼ kg griș, sare, 2 lingurițe zahăr, compot.**

Se amestecă bine toate ingredientele de mai sus, formînd o găluşcă mare, care se pune într-un șervet udat. Șervetul se leagă mai lărguț la gură și se atîrnă de o lingură sprijinită de marginea unei oale cu apă clocotită, în care se scufundă găluşca. Se fierbe 20 minute. Se scoate și se răstoarnă într-un castron. Se toarnă împrejur un compot de sezon.

481. GĂLUȘTE DE GRIȘ FIERTE. — **200 g griș, 1 l lapte, 100 g unt, sare, 2 ouă, sos de roșii.**

Se pune la fiert laptele cu 50 g unt și puțină sare. Cînd laptele clocotește, se adaugă grișul. Se fierbe pînă ce mămăliguța de griș se desprinde de pe margini. Se lasă să se răcească, se adaugă ouăle amestecate bine. Cu lingura înmuiată în apă clocotită se ia din compoziție și se dă drumul găluștelor în apa care clocotește. După cîteva

minute se scot, se stropesc cu unt proaspăt topit şi se servesc cu sos de roşii (v. reţeta 275).

482. GĂLUŞTE DE GRIŞ OPĂRITE. — **1 l lapte, 200 g griş, 150 g unt, ½ linguriţă sare, fasole verde, sau sos de roşii.**

În laptele care clocoteşte cu sare, se toarnă în ploaie grişul. Se amestecă şi se lasă să se lege ca o mămăliguţă. Se adaugă 50 g unt şi se amestecă pînă se topeşte. Se ia de pe foc şi se răstoarnă pe un fund de lemn foarte curat (sau pe o placă de marmură) şi udat, ca să nu se lipească grişul. Se spală mîinile şi cu ele ude se dă grişului forma unui sul gros ca un salam. Se taie felii şi li se dă formă de mingi. Se aşază într-o farfurie, se topeşte restul de unt şi cînd clocoteşte, se opăresc mingile de griş. Se servesc cu fasole verde aşezată împrejur sau su sos de roşii (v. reţeta 275).

483. GĂLUŞCA DE LEGUME. — **1 conopidă, ½ borcan mazăre verde, ½ borcan fasole verde, 4—5 ciuperci, 150 g mezeluri, 100 g unt, 1½ lingură făină, 2—3 ouă, 3—4 linguri şvaiţer ras, sare.**

Se fierbe conopida cu sare şi se desface bucheţele. Se taie fasolea bucăţi mici, iar mezelurile în cuburi. Se adaugă mazărea, ciupercile mărunţite, ouăle întregi şi făina. Se amestecă şi se răstoarnă totul într-un şervet udat şi stors (v. reţeta 480). Se fierbe găluşca într-o oală cu apă clocotită ¾ oră, se răstoarnă pe o farfurie, se stropeşte cu untul clocotit şi se presară cu şvaiţerul ras.

484. GĂLUŞTE DE MĂLAI CU GRIŞ. — **7 ceşcuţe de apă, una ceşcuţă de mălai, una de griş, una de făină şi puţină sare.**

Se fierbe apa în clocote şi se toarnă întîi mălaiul şi pe urmă grişul în ploaie, amestecînd mereu. Se fierbe pînă se obţine un terci. Se ia vasul de pe foc şi se toarnă toată făina deodată, amestecînd bine. Se lasă să se mai răcească. Se răstoarnă pe un fund şi se rulează ca un salam. Se taie felii groase de 1,5 cm, se turtesc în palme şi se umple cu prune, vişine fără sîmburi, sau cu brînză de vacă amestecată cu un ou. Se formează găluştele, se tăvălesc prin pesmet, se aşază într-o formă unsă cu unt, se mai presară bucăţele mici de unt şi se dă la cuptor 15—20 minute. Cînd se scot găluştele cu fructe se presară cu zahăr.

Se pot lăsa găluştele şi neumplute, presărînd printre ele caşcaval sau altă brînză rasă, înainte de a le da la cuptor, şi se servesc ca prim fel.

485. GĂLUŞTE DE OREZ. — **2 ceşcuţe orez, 7 ceşcuţe lapte, 25 g unt, caşcaval ras sau smîntînă, sare, 2 ouă, 6 linguri făină.**

Se face un orez cu lapte, mai gros. Se răceşte puţin şi se adaugă ouăle întregi. Se ia cu linguriţa din orez şi se formează găluştele în palma umedă. Se tăvălesc în făină şi se fierb cîteva minute în

apă clocotită cu sare. Se scot cu lingura de sîrmă în castron și se toarnă supa.

Se pot servi în supă sau ca prim fel, cu unt, cașcaval ras sau cu smîntînă.

486. GĂLUȘTE DE PESMET CU SOS DE VIN. — **3 linguri pesmet, 4 ouă, 4 linguri zahăr pudră, 1 pahar vin alb, 1/2 pahar zahăr, 200 g grăsime, 1/2 lingură scorțișoară, sare.**

Se amestecă gălbenușurile cu sare și cu zahărul pudră pînă se face o cremă. Se adaugă pesmetul cernut, albușurile bătute spumă. Se ia cu lingura și se prăjesc în grăsime încinsă, ca gogoșile. Se scurg bine pe o sită sau pe hîrtie sugativă. Se pun pe o farfurie și se toarnă deasupra vinul fiert cu zahăr și scorțișoară.

487. GĂLUȘTE DE PESMET CU ȘUNCĂ. — **100—120 g pesmet fin de franzelă, 50 g unt (sau jumătate unt, jumătate jumări de grăsime), 2 ouă, puțină sare, 1/2 linguriță pătrunjel verde, 100 g șuncă, sote de legume.**

Se freacă untul spumă, se adaugă gălbenușurile, sare, șunca tăiată mărunt, albușurile bătute spumă, pătrunjelul tăiat și atît pesmet ca să nu curgă compoziția. Se lasă 10—15 minute să se odihnească. Se formează găluște de mărimea unei nuci și se fierb în supă strecurată sau în apă clocotită cu sare.

Se servesc lîngă un sote de legume.

488. GNOCHI DE CARTOFI LA CUPTOR. — **1 kg cartofi, 100 g unt, 3 linguri cașcaval ras, 2 ouă, 2 linguri pline cu făină, sare.**

Se spală cartofii și se pun la fiert în coajă. Se curăță, se sfărîmă fierbinți și se amestecă cu jumătate din unt, ouăle întregi și o lingură cu făină. Se formează găluște (gnochi), se tăvălesc în făină. Se fierb în apă clocotită cu o linguriță de sare. Pe măsură ce se ridică la suprafața apei, se iau cu o lingură de sîrmă, se așază rînduri într-un graten uns cu unt și se presară fiecare rînd cu cașcaval ras. Restul de unt în bucățele se pune deasupra. Se dau 15 minute la cuptor.

489. GNOCHI ITALIENEȘTI. — **100 g unt, 4 linguri făină, 6 linguri cașcaval ras, 3 ouă, 1/2 l lapte, sare, sos de roșii (pireu de spanac, fasole verde sau sote de mazăre).**

Se pune la foc laptele cu 50 g unt. Cînd clocotește, se toarnă toată făina proaspăt cernută. Se adaugă cașcavalul ras. Se amestecă bine și se ține pe foc cratița pînă ce amestecul se desprinde de pe margini. Se dă atunci deoparte și se adaugă ouăle unul cîte unul, foarte bine amestecate. Separat se fierbe apă cu sare într-o cratiță mai mare. Se ia cu lingurița din amestecul pregătit și i se dă drumul în apă cînd clocotește. Se lasă să fiarbă gnochii pînă cînd se ridică la suprafața apei. Atunci se ia cu lingura de sîrmă, se așază pe o farfurie și se stropesc cu unt topit, cu sos de roșii (v. rețeta 275) sau

pireu de spanac (v. rețeta 195), fasole verde sau sote de mazăre (v. rețeta 221).

Se pot servi și cu smîntînă, presărați cu brînză rasă.

490. GOGOȘELE DE CARTOFI. — **½ kg cartofi, ¼ kg făină, 2 ouă, 10 g drojdie, 1 ceașcă lapte, 400 g grăsime, sare.**

Cartofii fierți și dați prin presă se amestecă cu puțină sare, drojdie dizolvată în lapte și făină. Se lasă aluatul să crească o oră. Se fac gogoși mici care se fierb în grăsime multă. Restul de grăsime se scurge și se păstrează. Se servesc alături de friptură, cu salată de sezon.

491. GOGOȘI DE CARTOFI CU ȘUNCĂ ȘI SOS DE ROȘII. — **Aceleași cantități ca la rețeta 490, în plus 150 g șuncă.**

Se pregătesc ca în rețeta 490. adăugînd în pastă șuncă tăiată mărunt. Se servesc cu un sos de roșii (v. rețeta 275).

La fel se pot pregăti și gogoșile cu brînză.

492. GOGOȘI PRIPITE CU SOS DE ROȘII. — **100 g unt, 200 g făină, 4 ouă, 250 g untdelemn, sare.**

Se înfierbîntă un sfert de litru de apă cu untul și puțină sare. Cînd apa clocotește, se trage vasul pe marginea mașinii și se aruncă toată făina, amestecînd mereu, pînă nu se mai văd cocoloașe. Se adaugă gălbenușurile, apoi albușurile spumă. Se ia cu lingurița, se pune în cratița cu untdelemn sau cu unt la prăjit, se scurg, se țin calde și se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 275).

493. GOGOȘI PRIPITE DULCI. — **¼ l lapte, 50 g unt, ¼ kg făină, 1 lingură zahăr, 4 gălbenușuri, 200 g untdelemn, și 100 g unt topit, sare, zahăr vanilat.**

Se clocotește laptele cu 50 g unt, puțină sare și zahăr. Se toarnă făina cernută proaspăt. Se amestecă pînă ce compoziția se desprinde de marginile vasului. Se dă deoparte. Cînd s-a răcit, se pun gălbenușurile unul cîte unul, amestecînd bine după fiecare. Se ia din amestec, cu lingurița muiată în grăsime pusă într-un vas mic și se dă drumul gogoșilor să se rumenească. Se scurg pe o hîrtie sugativă sau pe o pungă curată. Se pudrează cu zahăr vanilat și se servesc calde.

494. GOGOȘI DIN PLĂMĂDEALĂ. — **300 g făină, 20 g drojdie, sare, scorțișoară, zahăr, 500 g untdelemn.**

Se bate 30 minute făina cu drojdia desfăcută în două cești de apă călduță și cu puțină sare. Apoi se pune aluatul să dospească la cald. Se moaie o lingură în apă și se ia din aluat atît cît cuprinde lingura. Se dă drumul gogoșilor în untdelemn încins, una cîte una. Se rumenesc pe amîndouă părțile, se pudrează cu zahăr și scorțișoară.

495. GRIȘ PRĂJIT. — **4 linguri griș, 75 g unt, 1 ceașcă zeamă de carne, sare.**

Se prăjește grișul în unt pînă se rumenește. Se toarnă zeama de carne, se gustă de sare și se lasă să fiarbă 10—15 minute. Se ia cu o lingură din grișul fiert și se așază în mijlocul unei farfurii de servit; de jur împrejur se pun gogoșele de creier (v. rețeta 758). Se servește cu gogoșari în oțet.

496. KULEBIAC RUSESC. — **300 g făină, 1 pahar lapte, 15 g drojdie, 3 ouă, 1 lingură unt, sare, 1 bucățică zahăr, sos de ciuperci. Umplutura: ½ kg carne tocată, sare, piper, 1 ceapă, 150 g unt.**

Se pregătește un aluat dospit mai moale, amestecînd puțină făină cu puțin lapte, drojdie și zahăr. Se lasă la crescut. Se amestecă această maia cu făina, restul de lapte, ouăle întregi, sare și untul topit. Se frămîntă bine aluatul și se lasă să crească la cald. Separat se amestecă carnea cu ceapă tăiată mărunt și înăbușită în unt, sare și piper. Se unge foarte bine o cratiță și se întinde pe fund jumătate din aluat. Deasupra se așază carnea și se acoperă cu restul de aluat. Se unge capacul de aluat cu gălbenuș și se coace la cuptor potrivit.

Se servește cu sos de ciuperci (v. rețeta 253).

497. MĂMĂLIGUȚĂ PRIPITĂ. — **400 g mălai, ½ linguriță sare.**

Se pune la fiert 1½ l apă cu sare și cînd clocotește se toarnă în ploaie mălaiul și se bate cu telul sau cu făcălețul, pînă ce mălaiul se umflă și absoarbe toată apa. Se răscoace cîteva minute, apoi se netezește cu o lingură de lemn muiată în apă și se răstoarnă pe o farfurie.

498. MĂMĂLIGUȚĂ LA CUPTOR. — **1½ l lapte, 250 g brînză de oaie, 50 g unt, 400 g mălai, sare.**

Se face o mămăliguță moale, înlocuind apa cu laptele (v. rețeta 497). Se unge cu unt un graten, se așază jumătate din mămăliguță. Se pune deasupra brînza rasă, și se acoperă cu restul de mămăliguță și unt. Se dă la cuptor 15 minute.

După gust, se poate pune în brînză, rondele de la 2—3 ouă fierte tari.

499. PAPANAȘ FIERT. — **½ kg brînză de vacă, 3 ouă, 2 linguri făină, sare, 200 g unt, sote de legume.**

Se amestecă bine brînza cu ouăle întregi, sarea și făina. Se udă un șervet, se răstoarnă compoziția în el, se leagă mai larg la gură și se fierbe, într-o oală cu apă clocotită și sare, ½ oră (v. rețeta 480). Se stropește cu unt topit, se servește imediat cu un sote de legume (v. rețeta 221).

500. PAPANAŞI FIERŢI. — **500 g brînză de vacă, 3 ouă, 2—3 linguri făină, 150 g unt, 2 linguri pesmet sau smîntînă, sare.**

Se amestecă brînza, ouăle şi făina cu puţină sare. Se formează găluşte luînd cu linguriţa din această compoziţie şi se fierb în apă clocotită cu sare. Se scot găluştele cu lingura de sîrmă şi se tăvălesc prin untul topit şi amestecat cu pesmetul prăjit, sau se servesc numai cu unt topit sau cu smîntînă.

501. PAPANAŞI PRĂJIŢI. — **500 g brînză de vacă, 3 ouă, 2—3 linguri de făină, sare, 250 g grăsime, 250 g smîntînă, 100 g zahăr.**

Din compoziţia de papanaşi (v. reţeta 500) se ia cu lingura şi se toarnă în grăsime încinsă. Se servesc cu smîntînă şi zahăr.

502. PAPARĂ CU BRÎNZĂ I. — **½ franzelă, 1 ou, 200 g brînză de oaie, ½ l lapte, 2 linguri unt.**

Într-un castron se bate oul cu laptele şi se înmoaie franzela tăiată felii. Cînd pîinea este bine îmbibată cu lapte, se unge un graten cu unt. Se pune la fund jumătate din pîinea înmuiată, peste care se aşază un rînd de brînză, apoi iar un rînd de pîine şi deasupra restul de brînză. Dacă a mai rămas lapte, se toarnă peste papară. Se presară restul de unt şi se dă la cuptor cu ¾ oră înainte de a fi servită. Se serveşte imediat.

503. PAPARĂ CU BRÎNZĂ II. — **7—8 felii de franzelă veche, ½ l lapte, 2 ouă, 150 g brînză de vacă, 50 g caşcaval, 50 g unt.**

Se taie coaja la feliile de franzelă, se înmoaie pîinea în lapte şi se lasă cel puţin o oră, apoi se amestecă bine ca o mămăliguţă. Se adaugă brînza, caşcavalul ras şi gălbenuşurile, cum şi albuşurile spumă. Se toarnă compoziţia într-o formă unsă cu unt. Se presară unt pe deasupra. Se coace 30 minute la cuptor.

504. PAPARĂ CU CARNE. — **½ franzelă, ¾ l lapte, 2 ouă, sare, 125 g unt, 300 g carne, 1 ceapă, sare, piper.**

Se pregăteşte la fel ca în reţeta 505, înlocuind pireul de spanac cu o umplutură de carne (v. reţeta 660).

505. PAPARĂ CU SPANAC. — **½ franzelă, ¾ l lapte, 2 ouă, sare, 1 kg spanac, 75 g unt, 3—4 linguri caşcaval ras.**

Se pregăteşte un pireu de spanac (v. reţeta 195). Se taie felii franzela rămasă chiar de două zile şi se înmoaie în lapte amestecat cu ou şi sare. Se îmbracă fundul unei forme unse cu unt cu felii bine înmuiate. Se toarnă pireul de spanac amestecat cu jumătate din caşcaval. Se acoperă cu restul de felii care se ung cu ou şi se presară cu caşcaval deasupra. Se coace la foc bun pînă se rumeneşte. Se lasă vasul gol de cîteva degete, deoarece papara, la fel ca şi budinca, creşte la copt.

506. PĂTRĂŢELE DE CAŞCAVAL. — 2 ouă, 2 linguri caşcaval ras, 1 lingură făină, 30 g unt.

Se amestecă gălbenuşurile cu caşcaval ras şi făina. Se adaugă albuşurile bătute spumă. Pe o hîrtie unsă cu unt se toarnă compoziţia de 1 cm grosime. Se coace la cuptor bine înfierbîntat, la foc iute, timp de 15 minute. Cînd se răceşte, se taie cuburi mici. Se servesc la supa de legume (v. reţeta 54).

507. PLĂCINTĂ POPULARĂ ITALIENEASCĂ. — 200 g făină, 150 g untdelemn, o cutie de sardele sau un tub de anşoa, o sticlă mică de suc de roşii, 150 g caşcaval ras, 10 g drojdie.

Se face un aluat de pîine din făină, drojdie, două linguri de untdelemn, o ceşcuţă de apă şi puţină sare. Se lasă să crească aproape o oră. Se întinde aluatul în grosime de 1 cm într-o tavă unsă cu untdelemn. Se înţeapă cu o furculiţă. Se întinde un strat subţire de sardele sfărîmate sau de anşoa. Se toarnă deasupra sucul de roşii, restul de untdelemn şi se presară caşcavalul. Se dă la cuptor jumătate de oră. Se serveşte caldă.

508. RIZOTO CU MĂRUNTAIE. — ½ kg organe, 1 lingură untură sau 3 linguri untdelemn, 4 cepe, 1 lingură bulion, 1 ceaşcă mare orez, piper, sare.

Se spală în mai multe ape inima şi rinichii, ficatul se şterge cu o cîrpă umedă. Ceapa tăiată se înăbuşă cu untdelemnul (untura). Se adaugă inima şi rinichii tăiaţi bucăţele mici şi se lasă pe foc 5 minute. Se acoperă cu apă şi se pun să fiarbă o oră. Se adaugă orezul bine spălat, piperul, bulionul subţiat, o dată cu ficatul tăiat mărunt. Se fierbe încet şi la sfîrşit se sărează. Mîncarea este gata cînd orezul s-a umflat.

509. RIZOTO CU RESTURI DE CARNE. — 250 g orez, 100 g unt, 3—4 linguri caşcaval ras, cîteva ciuperci şi resturi de carne (friptură, rasol), sare.

Se fierbe orezul în apă cu sare. Se adaugă ciupercile tăiate feliuţe şi înăbuşite în unt şi resturile de carne tăiate cuburi mari. Nu se amestecă. Se fierbe încet şi acoperit. Se serveşte cu caşcaval ras.

510. RIZOTO CU SOS DE ROŞII. — 1 pahar orez, 100 g unt, 150 g caşcaval uscat, 1 lingură rasă făină, 1 linguriţă zahăr, 1 kg roşii sau 2 linguri pastă de bulion, sare.

Se alege orezul, se spală în mai multe ape şi se pune în untul topit ca să se îngălbenească. Peste orez se toarnă trei pahare pline cu apă şi se lasă să fiarbă 30 minute cu cratiţa acoperită. Se aşază apoi într-o formă unsă cu unt, apăsînd bine cu o lingură. Se răstoarnă pe o farfurie rotundă şi pe deasupra se toarnă un sos de roşii (v. reţeta 275). Se presară tot caşcavalul ras.

Se serveşte foarte fierbinte.

511. SPAGHETE ITALIENEŞTI. — **350 g spaghete, 100 g unt, ½ kg roşii, 25 g unt, 1 linguriţă zahăr, 100 g caşcaval, sare, 200 g costiţă (facultativ).**

Se fierb spaghetele în apă clocotită cu sare. Se limpezesc, se ţin puţin pe plita încălzită pînă se evaporă toată apa. Se amestecă cu unt şi caşcaval ras. Se servesc cu sos de roşii (v. reţeta 275).

În sos se pot adăuga pătrăţele de costiţă afumată prăjite şi fierte 5 minute împreună cu sosul.

512. TARTE CU BRÎNZĂ DE OAIE. — **100 g unt, 150 g făină, 1 gălbenuş, sote de legume, sau pireu de spanac. Umplutura: ¾ l lapte, 200 g brînză veche de oaie, 3 linguri făină, 4 ouă, piper.**

Se amestecă făina cu untul, gălbenuşul cu sarea. Aluatul se odihneşte o oră. Apoi se pun bucăţele mici de aluat în forme de tartă şi se apasă cu degetele pe pereţii formelor. Se înţeapă fundul cu o furculiţă şi se coc (se fac 12—14 tarte).

Se desface făina cu lapte rece. Se adaugă brînza rasă. Se toarnă restul de lapte fierbinte. Se îngroaşă pe foc ca o cremă. Se dă deoparte şi se adaugă gălbenuşurile, albuşurile bătute spumă şi puţin piper. Se umplu tartele. Se rumenesc. Se servesc fierbinţi cu sote de legume (v. reţeta 221) sau cu pireu de spanac (v. reţeta 195).

513. TARTE CU CARNE. — **100 g unt, 150 g făină, 1 gălbenuş, umplutură de carne sau şuncă.**

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă. Se umple cu umplutură de carne (v. reţeta 660) sau cu şuncă (v. reţeta 661).

514. TARTĂ CU CEAPĂ ŞI OCHIURI ROMÂNEŞTI. — **200 g făină, 50 g unt, 40 g untură, ¾ kg ceapă, 50 g unt, 1 lingură plină făină, ½ l lapte, sare, 100 g costiţă, 5 ouă, salată verde.**

Se face un aluat din făină, unt, untură, sare şi ¼ ceaşcă de apă. Se lasă o oră să se odihnească. Se îmbracă cu acest aluat o formă unsă cu unt, păstrînd ¼ din aluat. Se umple forma cu ceapa curăţită, fiartă 20 minute în apă clocotită cu sare, făcută pireu, amestecată cu un sos alb (v. reţeta 242) şi cu costiţă afumată tăiată în pătrăţele. Restul de aluat se întinde foaie şi se taie fîşii care se pun în formă de grilaj pe suprafaţa tartei. Se unge cu ou şi se coace 45 minute. Se scoate pe o farfurie rotundă, pe marginea căreia sînt aşezate patru foi de salată verde. Pe fiecare foaie se pune cîte un ochi fiert în apă (v. reţeta 533).

Se serveşte imediat.

515. TARTĂ CU DOVLEAC. — **2 ceşti făină, sare, piper, 1 lingură untdelemn, 1 kg dovleac, 50 g unt.**

Din făină, sare şi untdelemn se face un aluat care se lasă să se odihnească 2 ore. Se îmbracă apoi forma de tartă unsă şi se umple

cu o pastă preparată din dovleac, puțină sare și piper. Pentru aceasta se pun la fiert bucățelele de dovleac cu sare și piper, 50 g unt și 1/2 ceașcă de apă. Cînd pireul s-a îngroșat, se ia de la foc, se lasă să se răcorească și se întinde pe foaia din formă. Se poate decora cu fîșii de aluat puse în romburi. Se coace 30—35 minute.

516. TARTĂ CU LEGUME I. — **Tarta: 200 g făină, 100 g unt, 1 lingură untură, 1/2 ceașcă apă, 1/2 linguriță sare. Legumele: 1/2 borcan mazăre, 1 conopidă mică, 1/2 borcan dovlecei. Sos alb: 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă de lapte, 2—3 linguri cașcaval ras.**

Se pregătește tarta la fel ca în rețeta 515.

Se fierb legumele și se amestecă cu sos alb (v. rețeta 244). Se așază în tartă, se presară cu 2—3 linguri de cașcaval ras și se dă tarta la cuptor pînă se rumenesc legumele.

517. TARTĂ CU LEGUME II. — **200 g făină, 75 g unt, 1 lingură untdelemn, sare, sos alb, diferite legume, 100 g brînză.**

Se amestecă întîi făina cu puțină sare, 1/4 pahar de apă și untdelemn, apoi cu untul. Se frămîntă repede. Se lasă să se odihnească o oră. Se întinde o foaie groasă de 1/2 cm și se așază într-o formă de tartă unsă cu unt, de preferat cu fundul mobil. Se acoperă aluatul cu o hîrtie pergament unsă. Se pun deasupra legume uscate (fasole ori mazăre, porumb — șterse bine de praf), pentru ca aluatul să nu se umfle. Se coace la cuptor la foc potrivit 20—25 minute. Se înlătură legumele uscate și se scoate hîrtia. Se umple cu diferite legume făcute pireu, legate cu un sos alb (v. rețeta 516) și presărate cu brînză rasă.

518. TARTĂ CU OREZ. — **Tarta: aceleași cantități ca la rețeta 517. Umplutura: v. rețeta 664.**

519. TARTĂ CU PEȘTE. — **Tarta: aceleași cantități ca la rețeta 517. Umplutura: v. rețeta 665.**

520. TARTĂ CU RINICHI ȘI LEGUME: **Tarta: 200 g făină, 100 g unt, 1/2 pahar apă, 1 albuș, 1/4 linguriță sare. Umplutura: 300 g rinichi, 3 cepe, 50 g unt, 1/2 pahar vin alb, 250 g ciuperci, sare, piper.**

Se prepară un aluat din cantitățile indicate. Se întinde o foaie din 3/4 din aluat și se îmbracă o formă de tartă. Se dă la cuptor pînă se rumenește. Din restul de aluat se întinde o fîșie lată de 5 cm. Se așază fîșia pe marginea formei și se lipește cu albuș de ou, de fundul copt.

Separat se pregătește un sote de rinichi (v. rețeta 809). Se adaugă ciupercile spălate și tăiate feliuțe, sare, piper și vin. Se acoperă și se lasă la foc pînă se frăgezesc rinichii și se amestecă din cînd în cînd. Cînd este gata, se ia de la foc, se lasă să se răcească

și se umple tarta din formă. Se dă la cuptor pînă se rumenesc marginile și se servește.

521. TARTA CU ȘVAIȚER. — **Tarta: 250 g unt, 250 g făină. Umplutura: 200 g smîntînă, 1 lingură făină, 250 g șvaițer, 5 ouă, sare, piper.**

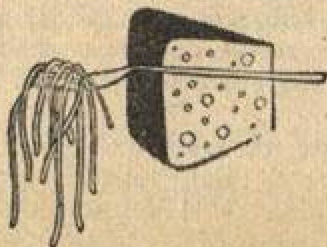
Se face un aluat franțuzesc (v. rețeta 999) din unt și făină. Se întinde o foaie groasă de 1/2 cm, cu care se îmbracă o formă rotundă de tartă, cu marginile de 5—6 cm. Se înțeapă fundul ca să nu se ridice și se coace 15 minute la cuptor încins. Se amestecă cu șvaițer ras cu gălbenușurile, făina pusă în smîntînă și se bate bine totul. La sfîrșit se adaugă albușurile spumă, sare și piper după gust. Se umple tarta cu această compoziție, se ung marginile tartei cu gălbenuș de ou și se dă din nou la cuptor pînă ce mijlocul se rumenește. Se trece ușor pe o farfurie rotundă. Se servește la masă, tăiată, ca feliile de tortă (în triunghiuri).

522. TARTELETE DE SPANAC CU SOS DE ȘVAIȚER. — **1 kg spanac, 75 g unt, 3 ouă, 2 linguri pesmet alb, 150 g șuncă, sare. Sosul: 50 g unt, 1 lingură făină, 1/4 l lapte, sare, piper, 100 g șvaițer, 1/2 lămîie.**

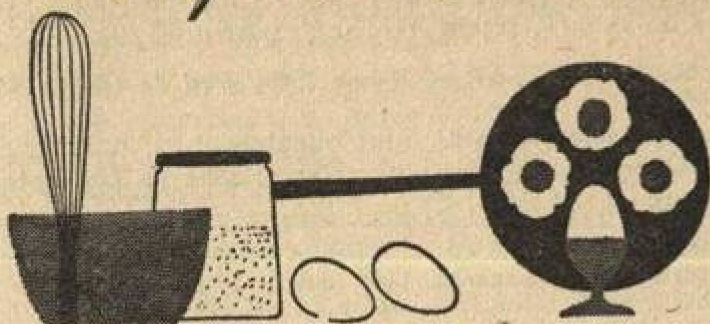
Se trece prin mașina de tocat spanacul fiert și bine scurs. Se adaugă untul frecat spumă cu gălbenușurile, sare, șunca tăiată mărunt, pesmetul și albușurile bătute și se amestecă totul bine. Formele de tarte unse cu unt se umplu pe 3/4 cu această compoziție și apoi se pun la copt 25 minute. Se scot din formă, se așază pe o farfurie, și se servesc acoperite cu sosul de șvaițer (sos alb subțire — v. rețeta 242 — amestecat cu șvaițer ras).

523. VOLOVAN VEGETARIAN. — **Aluatul: v. rețeta 1028. Umplutura: 1/4 kg castane, 1/4 kg ciuperci, 50 g unt, 1/2 l sos alb, măsline. Găluște: 3 linguri de pesmet, 1 ou, 2 cartofi fierți și sfărîmați, 1/2 ceapă tocată, pătrunjel, sare.**

În volovanul pregătit ca în rețeta 1011 se pune un strat format din sferturi de castane fierte, peste care se întinde un alt strat de ciuperci înăbușite în unt și cîteva găluște fierte (v. rețeta 466). Se acoperă cu sos alb (v. rețeta 242), în care se pun cîteva măsline.



Preparate din ouă



524. CORONIŢĂ DE OUĂ CU ROŞII. — **8 ouă, 5—6 roşii, 100 g unt, 1 căţel de usturoi, sare, piper, pătrunjel verde.**

Se curăţă roşiile de pieliţă şi seminţe, după ce s-au ţinut cîteva minute în apă clocotită. Roşiile tăiate în feliuţe se înăbuşă cu 50 g unt, sare, piper şi mujdei de usturoi. Separat se fac ochiuri în apă (v. reţeta 533); se scot, se aşază în formă de coroniţă pe o farfurie rotundă, se stropesc cu restul de unt fierbinte, se presară pătrunjelul tocat mărunt, iar în mijlocul lor se aşază roşiile înăbuşite.

525. CROCHETE DE OUĂ CU SOS DE ROŞII. — **5—6 ouă, 1 ceaşcă sos alb, 2 linguri pesmet, 150 g untdelemn, pătrunjel verde, sos de roşii, sare, piper.**

Se fierb ouăle tari, se cojesc, se toacă mărunt. Se amestecă cu un sos alb bine legat (v. reţeta 242). Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde. Se ia cu lingura din acest amestec, se pune în pesmet cernut, se dă forma de mititei. Se rumenesc în untdelemn. Se servesc cu sos de roşii (v. reţeta 275).

526. JUMĂRI. — **8 ouă, 50 g unt topit, sare.**

Se sparg ouăle şi se bat bine într-un castron cu puţină sare. Se toarnă într-o tigaie cu untul încins şi se lasă pe foc pînă ce ouăle se prind, amestecînd iute cu furculiţa.

527. JUMĂRI CU BRÎNZĂ. — **6 ouă, 150 g brînză, 50 g unt, sare, piper.**

Se bat ouăle, se amestecă cu brînza, puţină sare şi piper şi se toarnă în untul încins. Cînd începe să se prindă ouăle, se amestecă cu o lingură pînă ce se obţine o masă consistentă.

528. JUMARI CU CREIER. — 4 ouă, 250 g creier, 100 g unt, pătrunjel verde, sare.

Se fac jumări (v. rețeta 539) care se amestecă cu bucăți de creier fiert în apă cu sare (v. rețeta 761) și cu pătrunjel tocat.

529. JUMARI CU FICAT. — 8 ouă, 200 g ficat de vițel, 2 linguri grăsime, sare, piper.

Se prăjește puțin ficatul tăiat bucățele mici, lunguiețe. Se toarnă deasupra ouăle bătute, sare și piper și se lasă pe foc potrivit pînă se prind jumările.

530. JUMARI CU MAZARE. — 8 ouă, 8 feliuțe de franzelă, 100 g unt, 100 g untdelemn, 1/2 linguriță boia dulce, 1 kg mazăre, 1 linguriță pătrunjel tocat.

Se prepară jumările (v. rețeta 526). Separat se prăjesc repede în grăsime, pe amîndouă părțile, feliuțele de franzelă pudrate cu boia dulce. Se așază feliile pe marginea unei farfurii, iar deasupra lor jumările. La mijloc se pune mazărea fiartă, strecurată și amestecată cu restul de unt, presărată cu pătrunjel tocat.

531. JUMARI CU VERDEȚURI. — 6 ouă, 6 linguri lapte, 75 g unt, 3 legături de pătrunjel, 3 legături de mărar, sare, piper, 3 roșii (facultativ).

Se bat ouăle cu laptele. Se adaugă verdeața tocată mărunt, sare și piper. Se toarnă compoziția în tigaia cu untul încins. Se amestecă cu furculița pînă se prind ouăle și se răstoarnă.

Se poate garnisi cu felii de roșii.

532. MINCARICA DE ARDEI CU OUA. — 8 ardei grași, 1 ceapă, 1 lingură unt, 4 ouă, sare, piper.

Se încinge untul, se adaugă ceapa tăiată mărunt, și se înăbușă bine. Se pun apoi ardeii tăiați în felii rotunde, sare și piper. Cînd ardeii s-au muiat, se toarnă ouăle bătute bine, se amestecă, iar după ce s-au întărit puțin, se servesc imediat.

533. OCHIURI IN APA (ROMANEȘTI). — 8 ouă, 100 g unt, sare, puțin oțet.

Se pune apă într-o cratiță mai mare, să fiarbă cu sare și o linguriță de oțet. În ommentul cînd apa clocotește se sparge cîte un ou pînă se pun toate ouăle. Se lasă pînă ce albușul se coagulează, devenind alb. Se scot pe rînd ochiurile cu lingura cu găuri și se pun pe o farfurie fierbinte. Se sărează și se toarnă deasupra untul proaspăt topit.

534. OCHIURI PE CANAPEA CU SOS DE ROȘII. — 1/2 franzelă, 4 ouă, 25 g cașcaval, 50 g unt, 3/4 kg roșii, 2 linguri lapte, sare.

Se taie franzela în felii groase de 1 cm și se prăjesc în unt. Peste fiecare felie se pune un ochi fiert în apă (v. rețeta 533). Se

acoperă cu sos de roşii (v. reţeta 275) amestecat cu lapte şi caşcaval ras. Se gustă de sare şi se dă 20 minute la cuptor.

535. OCHIURI ÎN CARTOFI LA CUPTOR. — **750 g cartofi, 100 g unt, 1 ceaşcă lapte, 100 g şvaiţer ras, 8 ouă, sare.**

Se face un pireu din cartofi fierţi amestecaţi cu 50 g unt, 50 g şvaiţer, sare şi lapte fierbinte. Se unge o formă de sticlă cu unt şi se aşază pireul. Se apasă cu dosul unei linguri şi se fac opt adîncituri în care se sparge cîte un ou. Se împrăştie restul de unt şi restul de şvaiţer şi se dau la cuptor pînă cînd ouăle se prind. Se servesc fierbinţi.

536. OCHIURI CU PARIZER. — **4 ouă, 4 felii de parizer, 50 g unt, sare, gogoşari sau castraveciori.**

Se pun în grăsimea încinsă feliile de parizer (fără a li se scoate pieliţa de pe margine), pînă se strîng ca nişte castronele. În fiecare felie se sparge cîte un ou. Cînd ouăle se întăresc puţin, se pune deasupra lor cîte o bucăţică de unt şi puţină sare. Se ţin la cuptor pînă ce ochiurile sînt gata. Se servesc calde, garnisite cu feliuţe subţiri de gogoşari şi castraveciori.

537. OCHIURI PRAJITE. — **8 ouă, 125 g unt, sare, piper.**

Se încinge grăsimea, se sparg ouăle, se presară albuşul cu sare şi piper şi se prăjesc pînă se întăreşte albuşul.

538. OCHIURI ÎN ROCHIŢE ROŞII. — **8 roşii mari perfect rotunde, 8 ouă, 150 g unt, sare, piper, 8 felii de franzelă.**

Se taie un capac la fiecare roşie; se scobeşte miezul, se pune în scobitură puţin unt (cît o nucă) şi se dau roşiile la cuptor potrivit pînă începe să se topească untul. Se sparge cîte un ou la fiecare roşie. Se presară sare şi piper şi se mai dau la cuptor pînă se întăreşte albuşul. Între timp se pregătesc canapele din felii de franzeluţă prăjite în unt. Se aşază roşiile cîte una pe cîte o felie de pîine rotunjită după mărimea roşiei, şi se servesc calde.

539. OCHIURI PE SLĂNINUŢĂ ŞI MĂMĂLIGUŢĂ. — **4 ouă, 8 felii de costiţă afumată, mămăliguţă.**

Se face o mămăliguţă pripită sau fiartă mai mult (v. reţeta 497). Se ia cu o lingură şi se aşază cîte o moviliţă de mămăligă fierbinte pe farfurie. Se adînceşte mijlocul cu dosul lingurii. Se pun în adîncitură două felii de costiţă prăjită în tigaie şi deasupra un ochi fiert în apă. Se servesc fierbinţi.

540. OCHIURI CU SOS DE ROŞII. — **8 ouă, 125 g unt, sare, piper, sos de roşii.**

Se pregătesc ochiurile prăjite (v. reţeta 537) şi se acoperă cu sos de roşii (v. reţeta 275).

541. OMLETĂ SIMPLĂ. — **8 ouă, 80 g unt, 1 lingură lapte, piper, sare.**

Se bat ouăle, se adaugă o lingură de lapte, sare şi piper. Se toarnă compoziţia în grăsimea încinsă, se amestecă şi se lasă pînă se prinde de margini. Se desprinde cu un cuţit lat de pe fund. Se întorc marginile spre mijloc din două părţi opuse, se alunecă într-o farfurie întinsă. Toată operaţia se face la foc iute, pentru ca omleta să nu fie uscată, ci pufoasă.

Omleta simplă se poate umple cu diferite compoziţii, apoi se întorc marginile peste umplutură.

542. OMLETĂ DIN ALUAT. — **Omleta: 1/4 l lapte, 2 linguri făină, 75 g unt, 4 ouă, sare. Umplutura: 5 ouă, 50 g unt, 1 borcan mazăre fină, 2 linguri caşcaval ras.**

Se fierbe laptele cu 25 g unt şi sare. Se toarnă toată făina cernută. Se amestecă, se dă deoparte, şi pasta obţinută se răceşte. Se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul, bine amestecate, iar la sfîrşit, albuşurile spumă. Se toarnă compoziţia într-o tavă unsă cu restul de unt. Se coace şi se rumeneşte uşor.

Umplutura se prepară din jumări de ou amestecate cu mazărea scursă şi fierbinte. Se răstoarnă omleta din tavă, se aşază umplutura şi se îndoaie marginile. Se presară cu caşcaval ras.

Aceeaşi omletă se poate umple cu carne (v. reţeta 689), şuncă (v. reţeta 690), creier (v. reţeta 692), sote de legume (v. reţeta 221).

543. OMLETĂ CU BRÎNZĂ. — **6 ouă, 50 g unt, 100 g brînză veche de oaie sau caşcaval, sare, piper.**

Se bat ouăle cu sare şi piper. Se toarnă în tigaie cu unt fierbinte. Cînd au început să se întărească, se presară brînza sau caşcavalul ras pe deasupra. Se împătureşte omleta, se alunecă pe farfurie şi se serveşte imediat.

544. OMLETĂ CU CAPETE DE SPARANGHEL. — **6 ouă, 50 g unt, 1/2 kg sparanghel, 1 lingură caşcaval ras, 2 linguri smîntînă, sare.**

Se prepară omleta (v. reţeta 541) şi se umple cu vîrfuri de sparanghel fierte (v. reţeta 219) amestecate cu caşcaval ras şi smîntînă.

545. OMLETĂ CU CARNE. — **6 ouă, 50 g unt, sare, piper. Umplutura: v. reţeta 660.**

Se prepară ca şi reţeta 544.

546. OMLETĂ CU CARTOFI ȘI SLĂNINĂ. — **6 ouă, 50 g unt, sare, piper, 1/2 kg cartofi, 150 g slănină afumată.**

Se înăbușă cartofii curățiți cu slănina tăiată pătrățele, într-o tigaie acoperită. Se adaugă untul și ouăle bine bătute cu sare și piper, după gust. Se lasă pe foc pînă se întărește omleta. Se împăturește și se alunecă pe o farfurie.

547. OMLETĂ CU CEAPĂ. — **6 ouă, 100 g unt, 250 g ceapă, 1/4 pahar vin, 1 linguriță făină, sare, piper, 2 linguri cașcaval ras.**

Se prepară omleta cu 50 g unt (v. rețeta 541).

Umplutura: se înăbușă în unt ceapa tăiată felii. Se adaugă făina cînd ceapa începe să se rumenească și se stinge cu vinul. Se amestecă bine ca un pireu.

Se umple omleta și se presară cu cașcaval.

Se poate pregăti și cu ceapă verde, care se înăbușă în unt 10 minute. Se adaugă în ouăle bătute și se prăjesc împreună.

548. OMLETĂ CU CIUPERCI. — **6 ouă, 50 g unt, 2 linguri lapte, sare, piper. Umplutura: 6 ciuperci, 50 g unt, sare.**

Ciupericle tăiate felii se înăbușă în unt, pînă ce se moaie și scade apa. Se dă sare și se pun în omletă (v. rețeta 541) cînd ouăle încep să se întărească.

549. OMLETĂ CU CREIER

Se prepară o omletă simplă (v. rețeta 541) și se umple cu umplutură de creier (v. rețeta 663).

550. OMLETĂ CU GÎTURI DE RACI. — **6 ouă, 2 linguri lapte, 50 g unt, sare, piper. Umplutura: 20 gîturi de raci, 4 ciuperci, verdeață, 1—2 linguri smîntînă, 50 g unt, sare, piper.**

Se prepară o omletă simplă (v. rețeta 541).

Se amestecă gîturile de raci spălați, curățiți și fierți, cu ciupercile înăbușite în unt, verdeața tocată, smîntînă, sare, piper și se umple omleta pregătită.

551. OMLETĂ CU MAZĂRE. — **6 ouă, 50 g unt, sare, piper. Garnitura: 1 borcan de mazăre, 100 g smîntînă, 50 g unt, pătrunjel verde, 2—3 linguri șvaițer ras, sare, piper.**

Se pune mazărea într-o crăticioară cu smîntîna, sarea, piperul, untul și pătrunjelul tocat și se lasă să fiarbă în aburi. Se ține apoi la cald pînă se pregătește omleta (v. rețeta 541). Se taie omleta în fîșii de un lat de deget. Se așază pe o farfurie, se presară cu șvaițer, iar mazărea fierbinte se așază în jurul ei.

552. OMLETĂ CU RESTURI DE MEZELURI. — **8 ouă, 80 g unt, sare, piper, 200 g mezeluri, sos alb.**

Se prepară o omletă simplă, se umple cu mezeluri tăiate mărunt şi legate cu un sos alb (v. reţeta 242).

553. OMLETĂ CU RINICHI. — **6 ouă, 2 linguri lapte, 50 g unt, sare, piper. Umplutura: 250 g rinichi, 50 g unt, 3—4 cepe, sare, piper, 1 pahar de vin.**

Se prepară omleta (v. reţeta 541) şi se umple cu un sote de rinichi (v. reţeta 809).

554. OMLETĂ CU SOS DE ROŞII. — **4 ouă, 100 g unt, 80 g făină, ¼ l lapte, ½ kg roşii, 1 linguriţă făină, 1 linguriţă zahăr pudră, sare, piper.**

Se topesc într-o cratiţă 50 g unt. Se adaugă făina şi se desface cu laptele rece, bătînd mereu cu telul ca să nu se facă cocoloaşe. Se adaugă jumătate de linguriţă sare, un vîrf de cuţit de piper. Se ia de pe foc şi se adaugă gălbenuşurile, unul cîte unul, amestecînd bine după fiecare, iar la sfîrşit, albuşurile bătute spumă. Se toarnă această compoziţie într-o tavă unsă cu 25 g unt şi se coace 20 minute la cuptor bine încins. Se răstoarnă pe o farfurie lungă.

Pe jumătate din omletă se pune umplutura preparată din roşii, în felul următor : se scad pe foc roşiile tăiate împreună cu 25 g unt, o lingură făină şi zahărul. După aceea se întoarce cealaltă jumătate de omletă şi se acoperă umplutura. Se serveşte caldă.

555. OMPLETĂ CU SPANAC. — **8 ouă, 75 g unt, sare, piper, pireu de spanac.**

Se prepară o omletă simplă (v. reţeta 451). Se umple cu pireu de spanac (v. reţeta 195) sau se serveşte pireul ca garnitură.

556. OMLETĂ CU ŞUNCĂ. — **Omletă simplă. Umplutura: 200 g şuncă, 1 legătură verdeaţă, 2 linguri smîntînă, sare, piper.**

Se prepară umplutura din şunca tăiată pătrăţele, amestecată cu verdeaţa tocată, smîntînă, sare şi piper. Se prepară omleta (v. reţeta 541) se umple şi se serveşte caldă.

557. OMLETĂ CU TAIŢEI. — **4 ouă, 125 g tăiţei, 50 g unt, sare, piper, salată.**

Tăiţeii se fierb în apă clocotită cu sare, se scurg bine şi se aşază într-o formă unsă cu unt. Se bat ouăle întregi cu sare şi piper, se toarnă peste tăiţei, se adaugă restul de unt tăiat bucăţele şi se dă forma la cuptor să se coacă. Se serveşte fierbinte cu o salată.

558. OMLETĂ ŢĂRĂNEASCĂ. — **6 ouă, 100 g unt, sare, piper, 4—5 fire ceapă verde tînără, 1 mînă de ştevie, pătrunjel verde.**

Ştevia spălată şi tăiată de un lat de deget şi ceapa tocată mărunt se moaie pe foc într-o tigaie, cu jumătate din unt. Se adaugă

restul de unt, ouăle bătute cu sare și puțin piper, pătrunjel verde și se lasă să se întărească ouăle. Se întoarce omleta ca o clătită cu un cuțit lat și se rumenește repede și pe a doua parte. Se îndoaie, se alunecă pe o farfurie și se servește imediat.

559. OMLETĂ CU VERDETURI. — **6 ouă, 50 g unt, 2 legături de verdeață (mărar, pătrunjel), sare, piper, 1—2 linguri smîntînă.**

Se amestecă ouăle bătute cu verdeața tocată mărunt și cu smîntîna și se coace omleta într-o tigaie, în unt fierbinte.

OMLETE DULCI

560. OMLETĂ CU DULCEAȚĂ. — **4 ouă, 200 g făină, 1/4 l lapte, 1 lingură zahăr, 1/2 pachețel praf de copt, sare, dulceață, 30 g unt, zahăr pudră.**

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și se adaugă făina, laptele, sarea, praful de copt și albușurile bătute spumă. Într-o tigaie se pune o bucată de unt și se toarnă atît aluat cît să cuprindă fundul tigăii. Se rumenește bine omleta pe ambele prăți. După ce s-au făcut patru omlete, se umplu cu dulceață, se rulează și se presară cu zahăr pudră.

561. OMLETĂ CU FRUCTE. — **4 ouă, 4 linguri făină, 4 linguri zahăr pudră, 1 ceașcă lapte, sare, 1 lingură rom, 1 lingură unt, 1/2 kg fructe de sezon.**

Se curăță fructele și se moaie în unt pe foc. Se prepară compoziția de omletă ca în rețeta 560. Se toarnă jumătate într-o tigaie unsă cu unt, se presară deasupra fructele tăvălite în zahăr și stropite cu rom și se adaugă restul de compoziție. Se coace la cuptor la foc potrivit 30 minute. Se pudrează cu zahăr și se servește caldă.

562. OMLETĂ CU MARMELADĂ. — **100 g unt, 3 ouă, 3 linguri zahăr vanilat, 1/2 lingură făină, 2 linguri marmeladă, 30 g unt.**

Se amestecă untul cu zahărul pînă se face ca o spumă. Se adaugă gălbenușurile, făina și albușurile bătute spumă. Se răstoarnă compoziția într-o formă de sticlă rezistentă la foc unsă cu unt și se coace, la cuptor fierbinte, 20 minute. Se scoate, se toarnă deasupra trei linguri de marmeladă caldă, subțiată, și se servește imediat în forma în care s-a copt.

563. OMLETĂ CU MERE. — **5 ouă, 1/4 l lapte, 3 linguri zahăr pudră, sare, 4 linguri făină, 75 g unt, 50 g stafide, 5—6 mere.**

Se amestecă gălbenușurile cu zahărul într-un castron. Se pune sarea și laptele și se adaugă făina, 50 g unt topit și călduț, stafidele și merele curățite și tăiate felii subțiri, apoi albușurile bătute spumă.

Cu restul de unt se unge tava. Se răstoarnă compoziția și se pune la cuptor să se rumenească. Cînd omleta este coaptă, se răstoarnă pe o farfurie și se pudrează cu zahăr.

564. OMLETĂ CU PIERSICI. — **4 ouă, 2 linguri zahăr, 1 1/2 lingură făină, 1 lămîie, 1/2 kg piersici, 100 g zahăr, 30 g unt, zahăr pudră.**

Se freacă gălbenușurile cu zahăr și făină. Se adaugă coaja rasă și zeama de la lămîie și albușurile bătute spumă. Se coace într-o tavă unsă cu unt la foc potolit. Se răstoarnă pe un șervet udat și stors bine. Între timp se taie piersicile în patru și se țin cîteva minute într-un sirop clocotit. Se scurg bine, se așază pe omletă, se rulează omleta cu șervetul, se pune pe o farfurie lungă și se pudrează cu zahăr.

ALTE PREPARATE DIN OUĂ

565. OUĂ PE CANAPEA. — **8 ouă, 25 g unt, 10 felii franzeluță, 100 g cașcaval.**

Pe o farfurie de sticlă rezistentă la foc, unsă cu unt, se așază felioarele de franzelă tăiate subțiri și curățite de coajă. Pe fiecare felioară se pune o felie subțire de cașcaval, peste care se sparge un ou. Se lasă la cuptor pînă se încheagă ouăle. Se servesc cu sote de mazăre (v. rețeta 221) sau cu pireu de spanac (v. rețeta 195).

566. OUĂ PE CANAPELE CU SPANAC. — **4 ouă, 1 kg spanac, 8 feliuțe pîine sau franzelă, 200 g cașcaval sau șvaițer, 1 linguriță pastă de anșoa, 100 g unt.**

Spanacul fiert, strecurat, clătit cu apă rece și bine scurs se pune într-o crăticioară cu 50 g unt, să stea la cald.

Ouăle fierte tari se cojesc și se taie în două în lung. Feliuțele de franzelă, tăiate dreptunghiular, se ung cu unt și pe fiecare se lipește o felie subțire de cașcaval sau de șvaițer de aceeași dimensiune. Se dau la cuptor pe o farfurie graten sau într-o tavă ca să se topească cașcavalul. Se pune în aparatul de garnisit (spriț) pasta de anșoa amestecată cu restul de unt și se toarnă pe marginea unei jumătăți de ou, lipind ușor de pastă și a doua jumătate. Se așază spanacul în mijlocul unei farfurii rotunde în formă de moviliță, iar de jur împrejur pe o feliuță de franzelă, cîte un ou.

567. OUĂ CU COSTIȚĂ AFUMATĂ. — **4 ouă, 100 g costiță, sare, piper.**

Se pun feliile de costiță, groase de 1/2 cm, într-o tigaie mai mare, ca fiecare bucată să-și aibe locul ei. Se acoperă cu apă rece; se

lasă să fiarbă pînă ce scade apa. Cînd feliile încep să se prăjească, se sparge cîte un ou la un grup de 3—4 feliuțe. Se adaugă sare și piper. Se pune capacul și se lasă să fiarbă la foc potrivit, ca albușul să se prindă egal.

568. OUĂ CU LEGUME. — **4 ouă, 8 feliuțe de franzelă, 1/2 borcan de dovlecei, 1/2 borcan de fasole verde, 1 conopidă mică, 1 lingură plină cu pastă de roșii, 25 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1 1/2 ceașcă lapte, 2 linguri brînză rasă, 2—3 linguri untdelemn.**

Se prăjesc feliuțele de franzelă în untdelemn și se așază pe o farfurie puțin adîncă, în care s-a turnat întîi sosul alb (v. rețeta 242) amestecat cu brînza rasă. Peste feliuțele de pîine se pune cîte o jumătate de ou fiert cleios, iar legumele fierbinți se așază în buchețele pe sos, în jurul feliuțelor de pîine. Se țin 5 minute în cuptor fierbinte.

569. OUĂ DUPĂ MODA OLANDEZĂ. — **8 ouă, 1 lingură cașcaval sau șvaițer ras, 25 g unt, 4 lingurițe smîntînă, sare, piper.**

Se ung cu unt patru cești de piatră, se presară marginile fiecărei cești cu cîte o lingură de cașcaval sau șvaițer ras, restul se lasă pe fund. Se sparg în ceașcă două ouă, se presară sare și piper, se așază ceștile într-un vas pe baia de apă pe foc sau la cuptor, pînă se prind albușurile. Se scot ceștile, se pune în fiecare o linguriță de smîntînă dulce și se servesc imediat.

Se mai pot servi și astfel : ceștile unse, se tapetează ca mai sus. Se adaugă șuncă tocată mărunt. Se bat ouăle ca pentru omletă și se pun în cești. Se fierb pe baia de apă. Se pot servi cu sos de roșii (v. rețeta 275).

570. OUĂ ÎMBRĂCATE ÎN SOS OLANDEZ. — **6 ouă, 2 linguri pesmet alb, 150 g untdelemn, 1 lămîie, 100 g unt, sare, piper, salată verde.**

Se fierb patru ouă tari. După ce se răcesc se cojesc și se taie cu aparatul, felii rotunde întregi. Se bat albușurile spumă. Feliile de ou, sărate și piperate, se trec prin albuș, apoi prin pesmet și se rumenesc în untdelemn. Se acoperă cu sos olandez (v. rețeta 277) și salată verde.

571. OUĂ CU SOS DE CAȘCAVAL. — **4 ouă, 100 g cașcaval, 1 lingură pastă de roșii sau boia, 1/2 lingură unt, 1 lingură făină, 2 1/2 cești de lapte.**

Se fierb ouăle 4 minute și se curăță de coajă ; se așază într-o formă de sticlă, iar deasupra se toarnă un sos fierbinte de cașcaval preparat astfel : se face un sos alb, gros ca o smîntînă, din jumătate de lingură de unt, o lingură făină și 2 1/2 cești de lapte, în care se

amestecă 2—3 linguri de cașcaval ras și 1/2 lingură de boia dulce sau pastă de roșii. Sosul poate fi înlocuit și cu smîntînă în care se pune o lingură de făină. Se ține forma 5—6 minute la cuptor încins.

572. OUĂ CU SOS DE CIUPERCI. — **6 ouă, 1/4 kg ciuperci, 2 cepe, 1 legătură pătrunjel verde, 1 ceașcă zeamă de carne sau de zarzavat, 1/2 lămîie, 1 linguriță făină, 75 g unt, sare, piper, 60 g smîntînă.**

Se toacă cepele și ciupercile curățite și se înăbușă în unt împreună cu verdeața. Cînd s-au muiat, se presară făina și se stinge cu zeama de carne și cu smîntîna. Se adaugă sare, piper, zeama de lămîie. Sosul îngroșat se toarnă peste ouăle fierte tari, tăiate sferturi și așezate pe farfurie.

573. OUĂ CU SOS DE ROȘII, CARTOFI PAI ȘI SALATĂ. — **8 ouă, 1 ceapă, zeamă de roșii (sau de bulion desfăcut cu apă), 1/2 lămîie, 50 g unt, sare, piper, cartofi pai, salată.**

Se fierb 5 minute șase ouă și se cojesc. Se amestecă pe abur untul cu două gălbenușuri crude, zeama de lămîie, sare și piper. Se bate pînă se leagă. Se adaugă zeama de roșii. Se toarnă peste ouăle cojite și se servesc cu cartofi pai (v. rețeta 125) și salată.

574. OUĂ CU ROȘII ÎNĂBUȘITE ȘI GARNITURĂ DE CARTOFI. — **4 ouă, 1/2 kg roșii, 6 ardei grași, 50 g unt, 1 kg cartofi, sare, piper.**

Se pune untul cu ardeii tăiați fideluțe într-o formă de sticlă și se lasă la foc potrivit, pînă se moaie ardeii. Se adaugă roșiile curățite de pieliță și semințe, tăiate fideluță și scurse de apă. Se pune sare și piper și se lasă la fiert să scadă. Apoi se sparg ouăle și se lasă pînă se întărește albușul.

Se servesc cu garnitură de cartofi fierți.

575. OUĂ CU SMÎNTÎNĂ. — **8 ouă, 8 lingurițe smîntînă dulce și groasă, 40 g unt, sare, piper.**

Se ung cu unt forme mici de porțelan sau de sticlă. Se așază formele într-o tavă cu apă clocotită și în fiecare se pun cîte două lingurițe cu smîntînă, iar deasupra se sparg ouăle. Se adaugă sare și piper și se fierb acoperite în cuptor pînă ce se întăresc albușurile. Se servesc imediat în forme.

576. OUĂ UMPLUTE CU CIUPERCI. — **6 ouă, 10 ciuperci, 4 linguri șvaițer ras, 100 g unt, 1 lingură făină, 1 1/2 ceașcă lapte, sare, piper, pătrunjel verde.**

Se cojesc ouăle fierte tari. Se taie în două. Se scot gălbenușurile și se amestecă cu patru ciuperci spălate și tăiate foarte fin, amestecate cu pătrunjel tocat, sare, piper și o linguriță de unt. Se umple

locul gălbenuşului cu acest amestec. Se aşază ouăle într-o formă, iar locurile goale dintre ouă se umplu cu o tocătură din restul de ciuperci înăbuşite în unt. Se presară şvaiţerul ras. Deasupra se toarnă un sos preparat din unt, făină şi lapte. Se rumeneşte la cuptor.

577. OUĂ UMPLUTE CU CREIER ŞI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ. — **4 ouă, 1 creier, 150 g smîntînă, verdeaţă, 50 g unt, sare.**

Se fierb ouăle, se cojesc, se taie în două şi se scot gălbenuşurile. Se amestecă creierul fiert cu gălbenuşurile, sare şi cu verdeaţa tocată. Se umplu ouăle, se aşază într-un graten uns cu unt, se acoperă cu smîntînă şi restul de unt şi se dau la cuptor 25 minute.

578. OUĂ UMPLUTE CU PATEU DE FICAT ŞI CU SOS DE ŞUNCĂ. — **8 ouă, 1 cutie mică pateu de ficat, 25 g unt. Sosul: 25 g unt, 1 linguriţă cu vîrf făină, sare, piper, 1—2 felii de şuncă slabă, 1/4 pahar vin, 1/2 pahar lapte.**

Se cojesc ouăle fierte, se taie în lung în două şi se scot gălbenuşurile. Se freacă spumă pateul de ficat cu untul. Se amestecă cu gălbenuşurile. Se umplu ouăle la loc şi se acoperă cu sosul preparat astfel : se amestecă untul cu făina şi laptele, sare, piper, se adaugă vinul şi şunca tăiată foarte mărunt. Se dă 2—3 clocote şi se toarnă peste ouă. Din umplutura ce eventual ar rămîne se formează nuci care se aşază lîngă ouă.

579. ROŞII UMPLUTE CU OUĂ RĂSCOAPTE ŞI MAIONEZĂ. — **4 roşii, 6 ouă, 200 g untdelemn, verdeaţă, sare, piper, 1 linguriţă muştar.**

Se taie un căpăcel şi se golesc roşiile de miez şi seminţe ca pentru roşii umplute cu somn marinat. Se fierb patru ouă răscoapte, se cojesc, se toacă, se amestecă cu muştar, sare, piper şi verdeaţă tocată mărunt. Se umple fiecare roşie. Se acoperă cu cîte o lingură de maioneză (v. reţeta 292).

580. OUĂ TARTAR. — **6 ouă, un castraveciór în oţet, 1 linguriţă plină cu mărar tocat, 1 lingură untdelemn, 1 linguriţă oţet sau zeamă de lămîie, sare, piper, 1/2 lingură muştar, salată verde.**

Se taie în două ouăle fierte tari, se scot gălbenuşurile şi se amestecă cu castraveciorul tăiat bucăţele mici şi cu celelalte ingrediente indicate. Se umplu ouăle, se aşază pe o farfurie îmbrăcată cu frunze de salată spălate, iar restul de umplutură se subţiază cu muştar şi puţină apă şi se toarnă deasupra.

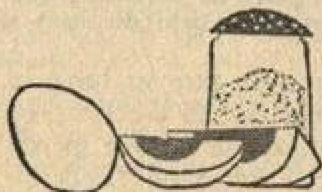
Se servesc reci.

581. SIMFONIA OUĂLOR. — **10 ouă, sare, piper, 50 g unt.**

Se toacă două ouă fierte tari şi răcite. Din patru ouă se fac ochiuri în apă (v. reţeta 533) şi se ţin la cald. Din restul de ouă

se face o omletă subţire (v. reţeta 541), în care se pune sare şi piper. Omleta gata pregătită se presară cu ouăle tocate. Deasupra se aşază ochiurile unul lîngă altul, în lungime. Se îndoaie marginile ca să acopere şirul de ochiuri. Se alunecă pe o farfurie şi se serveşte. Omleta trebuie aşa fel împărţită, ca fiecărei persoane să-i vină cîte un ochi. Se poate servi cu sos de roşii (v. reţeta 275), sos alb (v. reţeta 242) sau sos de smîntînă (v. reţeta 280) acrit cu zeamă de lămîie.

Se poate pregăti şi numai cîte o omletă mică de fiecare persoană.



Sufleuri



582. SUFLEU (REȚETA DE BAZĂ). — **1 lingură cu vîrf făină, 100 g unt, ¼ l lapte, 4 ouă, legume, sare, piper, cașcaval sau brînză rasă.**

Baza sufleurilor o constituie un sos alb, preparat din lapte, făină și 75 g unt, gros ca o ciulama, care se amestecă cu gălbenușurile, leguma fiartă, scursă sau transformată într-un pireu, sare, piper și cașcaval ras sau altă brînză picantă. După ce se adaugă albușurile spumă, se toarnă compoziția într-un graten uns cu unt, astfel încît forma să rămînă neumplută circa 4 cm de la marginea ei, se presară deasupra bucățele din restul de unt și se dă la cuptor unde se ține 20—30 minute. Cînd s-a rumenit și a crescut frumos, se servește imediat, ca să nu se lase.

583. SUFLEU DE ANDIVE. — **½ kg andive, 4 linguri cașcaval ras, 4 ouă, 2 cești sos alb, 50 g unt, sare, piper.**

Se opăresc 5 minute andivele curățite, spălate și tăiate. Se scurg și se înăbușă cu o bucățică de unt, amestecînd ca să nu se prindă. Se procedează apoi ca la rețeta 582.

584. SUFLEU DE BRÎNZĂ DE VACĂ. — **250 g brînză de vacă, 150 g smîntînă, sos alb, sare.**

Se prepară sosul alb (v. rețeta 242), se adaugă brînza trecută prin sită și smîntîna. Se urmează procedeul din rețeta 582.

585. SUFLEU DE CARTOFI CU CAȘCAVAL. — **½ kg cartofi, 4 linguri smîntînă, 75 g brînză, 100 g unt, sare, 150 g șuncă (facultativ).**

Acest sufleu se pregătește fără sos alb. Pireul de cartofi se amestecă cu smîntînă, sare și brînză rasă. Se urmează apoi procedeul general (v. rețeta 582). După ce s-a turnat compoziția în formă, se presară deasupra puțină brînză.

Se poate amesteca pireul de cartofi și cu șuncă tăiată mărunt.

586. SUFLEU DE CIUPERCI. — **250 g ciuperci, 1 ceapă, sos alb (v. rețeta 242), 4 ouă, 100 g unt, sare, piper.**

Se înăbușă în unt ciupercile tăiate felii subțiri împreună cu ceapa tocată. Se adaugă sare și piper. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

587. SUFLEU DE CONOPIDĂ I. — **1 conopidă potrivită, pesmet, sare, sos alb.**

Conopida se fierbe, se scurge și se pune buchețele (sau transformată în pireu legat cu o lingură de pesmet) într-un graten uns. Se urmează apoi procedeul general (v. rețeta 582).

588. SUFLEU DE CONOPIDĂ II. — **1 conopidă, sos alb, 4 ouă, 100 g unt, 2 linguri cașcaval, sare, piper.**

Se înăbușă în jumătate din unt conopida desfăcută buchețele. Se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242), gălbenușurile, albușurile bătute spumă, sare și piper. Se așază într-un graten uns. Se presară cașcavalul ras și restul de unt. Se coace la cuptor.

Același procedeu se poate întrebuința pentru suffleul de dovlecei și de vinete.

589. SUFLEU DE CREIER. — **300 g creier, 100 g unt, sos alb (v. rețeta 242), 4 ouă, sare, piper.**

Se prepară sufleul cu creier fiert 15 minute în apă clocotită și tăiat bucățele (v. rețeta 582).

590. SUFLEU DE CRENVURȘTI. — **200 g crenvurști, 4 ouă, 100 g unt, 2 linguri făină, 1/2 l lapte, sare, piper.**

Se prepară sufleul după procedeul general (v. rețeta 582). Se adaugă feliuțe de crenvurști, curățite de coajă.

591. SUFLEU DE DOVLECEI. — **1/2 kg dovlecei, 1 lingură pesmet alb, 100 g unt, 4 ouă, 1 linfură făină, 1/4 l lapte, sare. piper.**

Dovleceii curățiți și fierți, bine scurși, se fac un pireu care se amestecă cu pesmetul. Dovleceii pot fi lăsați și bucățele sau tăiați rondele. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

592. SUFLEU DE FASOLE VERDE. — **1/2 kg fasole proaspătă sau conserve, cantitățile de la rețeta de bază.**

Se rupe fasolea în bucățele mici și se fierbe în apă cu sare. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

593. SUFLEU DE FICAT DE VIȚEL. — **Aceleași cantități ca la rețeta 582, în plus 250 g ficat de vițel, pasăre sau porc.**

Se înăbușă ficatul cu puțin unt. Se scurge, se taie în bucățele, se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242) și se freacă într-un castron.

Se pune sare, piper, şi se trece prin sită. Se urmează procedeul general (v. reţeta 582).

Se poate pregăti şi cu ficatul tăiat bucăţele sau trecut prin maşina de tocat.

594. SUFLEU DE LEGUME VARIATE. — **½ kg legume variate, 1 lingură de făină, 75 g unt, ¼ l lapte, 4 ouă, 100 g caşcaval, sare, piper.**

Se face un pireu din toate legumele fierte. Se urmează procedeul general (v. reţeta 582).

595. SUFLEU DE MAZĂRE. — **½ kg mazăre extra fină, 1 lingură de făină, 75 g unt, lapte, 4 ouă, 100 g caşcaval, sare, piper.**

Se fierbe mazărea în apă cu sare şi se scurge bine. Dacă se foloseşte mazăre conserve, se scurge şi se clăteşte bine. Se urmează procedeul general (v. reţeta 582).

596. SUFLEU DE PEŞTE CU SOS DE CIUPERCI. — **½ kg peşte alb proaspăt sau resturi de peşte rasol sau prăjit, 4 ouă, 100 g unt. Sosul: 75 g şvaiţer, 150 g ciuperci, ½ lămîie, 50 g unt, 2 linguri făină, ½ l lapte, sare, piper.**

Peştele curăţit şi spălat se fierbe, se curăţă de piele şi oase, se taie bucăţi mici şi se amestecă cu jumătate din sosul alb (v. reţeta 242). Se urmează procedeul general (v. reţeta 582). Se pregăteşte sosul din ciuperci curăţite, tăiate feliuţe mici şi subţiri, înăbuşite cu o ceaşcă de apă clocotită cu zeamă de lămîie, ca să rămînă albe şi amestecate cu restul de sos alb, preparat din unt, făină, lapte, şvaiţer ras, sare şi piper. Se mai dă un clocot şi se toarnă peste sufleu. Se serveşte imediat.

597. SUFLEU DE PRAZ. — **4 fire de praz, 2—3 linguri de caşcaval ras, 4 ouă, 1 lingură făină, 75 g unt, ¼ l lapte, sare, piper.**

Partea albă a prazului, tăiată bucăţi potrivite şi fierte, se amestecă cu un sos alb (v. reţeta 242), urmînd mai departe procedeul general (v. reţeta 582).

598. SUFLEU DE ROŞII. — **100 g unt, 2 linguri făină, ½ kg roşii, ¼ l lapte, 2 linguri caşcaval ras, 4 ouă, 1 lingură făină, sare, piper.**

Se pregătesc patru linguri de pireu de roşii. Se urmează procedeul general (v. reţeta 582), dar se coace 45 de minute pe baia de apă. Se presară cu caşcaval ras pe deasupra.

599. SUFLEU DE SPANAC. — **½ kg spanac, 100 g unt, ¼ l lapte, 1 lingură făină, 4 ouă, sare, piper.**

Se prepară un pireu de spanac (v. reţeta 195) şi se amestecă cu sosul alb (v. reţeta 242). Se urmează procedeul general (v. reţeta 582).

600. SUFLEU DE SPARANGHEL. — **3/4 kg sparanghel, 2—3 linguri cașcaval, șvaițer sau brînză rasă, 1/4 l lapte, 1 lingură făină, 4 ouă, sare, piper, 100 g unt.**

Se alege un sparanghel gros și proaspăt, cu capetele violete. Se curăță, se spală, se taie capetele cele mai frumoase. Capetele și cotoarele se pun să fiarbă separat 15 minute, în apă clocotită cu sare. Se scurg capetele deoparte, iar restul se trece prin sită. Pireul obținut se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242), se adaugă gălbenușurile, brînza rasă, sare și piper după gust și albușurile bătute spumă. Se adaugă jumătate din capete și se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt. Deasupra se înfig restul de capete și se presară șvaițerul ras și restul de unt. Se coace la cuptor încins 25—30 minute. Se servește imediat ce se scoate din cuptor.

601. SUFLEU DE ȘUNCĂ CU CIUPERCI. — **200 g șuncă, 4 linguri smîntînă, 2 linguri pesmet alb, 150 g ciuperci, 100 g unt, 1 lingură făină, în plus aceleași cantități de la rețeta 582.**

Ciupercile curățite și spălate se taie felii subțiri și se înăbușă în unt, cu sare, piper, făină și 1/4 l apă caldă sau zeamă de carne. Se fierb încet 30 minute. Se adaugă șunca tăiată bucățele, pesmetul și smîntîna. Se urmează mai departe procedeul general (v. rețeta 582). Se poate pregăti și fără ciuperci.

602. SUFLEU DE VARZĂ. — **500 g varză, 2 linguri smîntînă, 1 lingură pesmet, în plus cantitățile de la rețeta 582.**

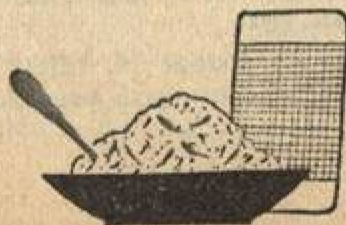
Se opărește varza. Se toacă fin și se amestecă cu pesmetul, smîntîna și sosul alb (v. rețeta 242). Mai departe se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

603. SUFLEU DE VARZĂ DE BRUXELLES. — **500 g varză de Bruxelles, 1 pahar lapte, 50 g unt, în plus cantitățile de la rețeta 582.**

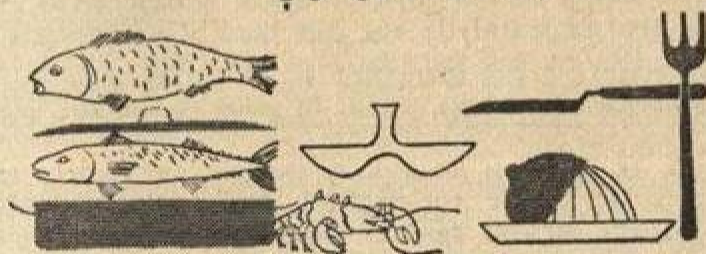
Se înăbușă în unt verzișoarele curățite și spălate. Se toarnă laptele peste ele și se fierb pînă scade laptele. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

604. SUFLEU DE VINETE. — **2 vinete, 50 g unt, 2 căței de usturoi, verdeață, în plus cantitățile de la rețeta 582.**

Se pregătește un pireu de vinete (v. rețeta 196) bine scăzut și se amestecă cu sosul alb gros, verdeață, doi căței de usturoi bine tocați. Mai departe se urmează procedeul general (v. rețeta 582).



Preparate din pește și crustacee



605. CRAP LA CUPTOR. — **1 kg crap, 1/2 ceașcă untdelemn, 1 lingură bulion, sare, piper, usturoi, 1 lămîie, 1 pahar cu vin alb.**

Se curăță peștele, se spală, se dă sare și piper și se pune în tavă cu cîteva boabe de piper și căţeii de usturoi. Se toarnă deasupra untdelemnul, bulionul desfăcut în apă și se dă la cuptor. După cîtva timp se pun deasupra felii de lămîie, iar cînd este aproape gata, se toarnă vinul alb.

606. CRAP LA GRĂTAR CU CARTOFI FIERȚI. — **1 kg crap, 1 kg cartofi, 100 g unt, 1/2 lămîie, pătrunjel verde, sare, ulei pentru uns grătarul.**

Peștele curățit și spălat se poate frige, fie tăiat în două pe lung, fie tăiat felii. Se sărează și se frige pe grătarul bine încins, uns cu puțin untdelemn. După ce s-a fript se stoarce zeama de lămîie și se servește cu cartofi fierți opăriți cu unt și presărați cu pătrunjel tocat.

607. CRAP PRĂJIT (SAU ALT PEȘTE). — **1 kg pește, 200 g untdelemn, 2 linguri de făină sau 3 linguri de mălai.**

Peștele se curăță, se golește și se spală. Se taie în felii groase de 3—4 cm; se sărează, se trec feliile prin făină sau mălai și se prăjesc în untdelemn încins, la foc mic. Se servește cald sau rece, stropit cu zeamă de lămîie.

608. CRAP UMPLUT CU CIUPERCI I. — **1 1/2—2 kg crap, 1/2 kg ciuperci, 1/4 kg ceapă rasă, 2 căței de usturoi, 1 lingură făină, 250 g unt, cîteva bucățele de nucșoară, pătrunjel, sare, piper, 1 lingură bulion de roșii.**

Se curăță peștele, se scot intestinele, se spală, se șterge și se sărează. Ciupercile spălate se taie feliuțe subțiri și se înăbușă în

puțin unt cu ceapă rasă, usturoi pisat, nucșoară, o linguriță de pătrunjel tocat mărunt, piper, sare, făină și bulion proaspăt. Se umple burta crapului cu acest amestec și se coase. Se așază peștele într-o tavă, punînd restul de unt tăiat bucățele și 2—3 linguri de apă și se dă la cuptor o oră. Se stropește din cînd în cînd peștele cu sosul din tavă. După ce s-a copt, se așază peștele pe o farfurie, se scoate ața, se toarnă restul de sos din tavă și se servește fierbinte.

609. CRAP UMPLUT CU CIUPERCI II. — **1½ kg crap, ½ kg ciuperci, 100 g untdelemn, verdeață, 2 roșii, ½ pahar cu vin, sare, piper, 1 ceapă, cozi de țelină.**

Se curăță, se spală și se golește peștele. Se face o tăietură în lungul burții și se umple cu ciuperci, înăbușite în untdelemn, cu o ceapă, verdeață tocată, sare și piper. Se leagă peștele cu cozi de țelină și se sărează. Se dă la cuptor într-o tavă în care s-a pus o lingură de untedelemn și cîteva felii de roșii. Cînd peștele este fript, se așază pe o farfurie. Se toarnă în tavă vinul, se strecoară și se acoperă peștele cu sosul obținut.

610. CRAP EVREIESC. — **1 kg pește, 4—5 cepe, 1 cățel de usturoi, sare, piper, ½ lămîie, 1 lingură hrean ras, 1 linguriță oțet.**

Se curărță și se golește crapul, se taie felii. Într-o cratiță cu puțină apă se fierb cepele tăiate în două și usturoiul. Cînd acestea sînt fierte, se adaugă bucățile de pește, sare și puțin piper. Se completează cu oțet și apă, atît cît să se acopere peștele ; se ține la foc mic 25—30 minute.

Se așază pe o farfurie lungă bucățile reconstituind peștele. Se toarnă deasupra zeama strecurată. Se dă la rece unde sosul se gelatinează. A doua zi, se garnisește cu felii de lămîie și hrean ras.

611. CRAP GRECESC. — **1 crap cam de 1 kg, 1½ lămîie, ½ pahar untdelemn, sare, piper.**

Se scot oasele peștelui cu un cuțit ascuțit și se crestează pentru a fi împănat cu opt felioare dintr-o jumătate de lămîie curățită de coajă și de cămașa albă. Se dă sare și puțin piper și se așază într-o tavă. Se toarnă untdelemnul și zeama de la o lămîie. Se lasă pînă se rumenește, stropind din cînd în cînd cu sosul din tavă.

612. CRAP MARINARESC. — **1 crap de 1½ kg, 2 pahare vin roșu, 150 g unt, 1 lingură făină, 250 g arpagic, 250 g ciuperci, foi de dafin, cimbru, sare, piper.**

Se curăță peștele, se golește, se taie de-alungul șirei spinării, apoi în felii late de 4 cm. Se sărează și se lasă să stea. Se curăță arpagicul și se înăbușă cu unt pînă se rumenește. Se adaugă făina, ciupercile tăiate feliuțe subțiri, vinul, un pahar cu apă, cimbru, piper și foaia de dafin. Se acoperă feliile de pește cu acest sos și

se lasă să fiarbă la foc mic o oră. Se scot feliile de pește și se așază pe o farfurie în piramidă. Se pune capul peste piramidă, de jur împrejur cepele de arpagic și ciupercile, iar deasupra se toarnă sosul strecurat. Dacă crapul are lapți, aceștia nu se fierb decît 5 minute.

Se poate garnisi cu raci.

613. CRAP CU SMÎNTÎNĂ. — **1 kg crap, 75 g unt, 250 g smîntînă, sare, piper.**

Se curăță crapul, se golește, se sărează și se piperează atît pe dinăuntru, cît și pe dinafară. Se pune într-o tavă cu jumătate din cantitatea de unt tăiată bucățele și răspîndită în jurul peștelui. Cealaltă jumătate, tăiată tot bucățele, se introduce în burta crapului. Se adaugă o lingură de apă și se coace la cuptor 30—40 minute. Se controlează cuptorul ca să nu se ardă sosul din tavă. Cînd carnea peștelui este moale, se toarnă smîntîna deasupra și se mai ține încă 5 minute la cuptor.

Se servește fierbinte, în tava în care s-a copt.

614. FILEURI DE ȘALĂU CU CARTOFI FIERȚI. — **1 kg șalău, 200 g unt, 200 g ciuperci, 2 cepe de arpagic, 400 g cartofi, 1 pahar cu vin alb, puțină nucșoară, 1 lămîie, 1 foaie de dafin, sare, piper.**

Se curăță și se taie șalăul în fileuri. Se dă sare și piper. Se stropesc fileurile cu zeamă de lămîie și se țin la rece. Între timp se fierb în două cești de apă toate oasele, pielița și capul șalăului tăiate bucățele, împreună cu o ceapă, foaia de dafin, 3—4 boabe de piper și sare. Se fierb pînă rămîne 1/2 ceașcă de zeamă. Se înăbușă în unt ciupercile tăiate felii cu ceapa tăiată mărunt, sare și mirodenii. Se adaugă zeama scăzută în care au fiert oasele. Se mai fierb ciupercile cîteva minute. Se adaugă fileurile de șalău, vinul și se fierb la foc domol 15 minute. Se scot fileurile pe o farfurie, iar sosul se toarnă deasupra. Se servesc imediat cu cartofi fierți.

615. GĂLUȘTE DE ȘTIUCĂ CU SMÎNTÎNĂ. — **1 kg știucă, 1/4 kg smîntînă, 1/2 kg cartofi, zarzavat de supă, 2 ouă, verdeață, 1 lingură făină, 1 ceapă, 1 felie franzelă, 1 cešcuță cu lapte, piper, sare.**

Se scot oasele peștelui și se trece carnea prin mașină, împreună cu ceapa crudă, pîinea muiată în lapte. Se adaugă piper, sare, ouă, verdeața tocată fin și făina. Se amestecă totul bine și se fac găluște. Se fierbe zarzavatul de supă o dată cu cartofii. În această zeamă foarte scăzută se fierb găluștele. Se scot, se așază pe o farfurie și în zeama în care au fiert se desface smîntîna. Cu acest sos se acoperă găluștele.

Observație. Se încearcă la fiert o gălușcă și dacă este prea moale, se adaugă făină.

616. GHIVECI DE PEŞTE. — **750 g peşte, 1 morcov, 1 ţelină, 1 rădăcină de pătrunjel, 1/2 kg roşii, 2—3 cepe mari, 100 g mazăre, 100 g fasole verde, verdeaţă, piper, 150 g untdelemn, sare.**

Peştele curăţit se taie în bucăţi şi se sărează. Se pregăteşte un sos din roşiile tăiate şi înăbuşite în untdelemn cu o ceapă tocată mărunt. Celelalte legume se taie rondele, iar fasolea se taie în lung şi se înăbuşă bine în untdelemn împreună cu verdeaţa, boabele de mazăre, boabele de piper. Se toarnă apă cît să le acopere şi cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă bucăţile de peşte, restul de untdelemn, sare şi se mai lasă pe foc domol, acoperit, pînă ce zeama a scăzut şi toate legumele s-au muiat complet. Se serveşte rece, cu verdeaţă tocată deasupra.

617. GUVIZI PRĂJIŢI. — **750 g guvizi, 150 g untdelemn, 2 linguri făină, 1 lămîie, pătrunjel verde, sare.**

Ca orice peşte, guvizii după ce au fost săraţi se lasă să stea o jumătate de oră. Se usucă apoi bine într-o cîrpă curată, se dau prin făină şi se prăjesc în untdelemn încis. Se servesc calzi, garnisiţi cu felii de lămîie şi pătrunjel verde tocat mărunt.

618. MACROURI LA CUPTOR. — **2 macrouri, 1 lămîie, 1 lingură untdelemn, sare.**

Se curăţă peştele, se spală şi se sărează. Se unge cu untdelemn o hîrtie pergament tăiată în dreptunghi, care să înfăşoare peştele o dată şi jumătate, capetele fiind cu 2 cm mai lungi. Se aşază peştele înfăşurat în tavă. Se dă la cuptor încins şi se frige. Se scoate pe o farfurie lungă şi se desface uşor hîrtia fără să se rupă peştele. Se stoarce zeamă de lămîie şi se serveşte cald sau rece.

În acelaşi fel se prepară şi scrumbiile proaspete.

619. MARINATĂ DE CRAP CU ROŞII. — **1 kg crap, 3—4 linguri făină, 150 g untdelemn, 1 kg roşii, 1 lingură oţet, 1 linguriţă boabe de piper, 1 foaie de dafin, 1 morcov, 1 lămîie, sare.**

Se curăţă, se spală şi se taie peştele în bucăţi. Se lasă jumătate de oră bucăţelele de peşte cu sare, se dau prin făină şi se prăjesc în untdelemn încins. După ce s-a terminat prăjitul peştelui, se mai adaugă untdelemn în tigaie şi o lingură plină de făină. Se stinge cu un sos de roşii amestecat cu oţet, se adaugă sare, boabe de piper, foaia de dafin, morcovul tăiat rondele şi se lasă la fiert pînă capătă consistenţa unui sos. Se aşază bucăţile de peşte pe farfurie, se acoperă cu sosul scăzut şi strecurat şi se garniseşte cu felii de lămîie.

620. MÎNCĂRICĂ DE CRAP. — **750 g pește, 150 g untdelemn, 1 kg roșii, 6 cepe, cimbru, ½ pahar de vin roșu, sare, piper, ½ linguriță zahăr, 1 lingură plină cu făină.**

Peștele curățit de solzi și golit se spală, se șterge ușor, se sărează și se taie feliuțe de un deget grosime. Se dau feliile în făină și se rumenesc în untdelemn încins. Ceapa curățită, spălată, tăiată feliuțe subțiri, se înăbușă în untdelemn. Cînd începe să se rumenească se adaugă bucățile de pește prăjit, o crenguță de cimbru, piper, zahăr, roșiile curățite de pielițe și semințe și tăiate bucățele. Se acoperă din nou și se lasă să fiarbă încet, pînă ce roșiile scad. Se adaugă vinul și se lasă să mai clocotească de două ori. Se poate servi atît caldă, cît și rece.

621. MÎNCĂRICĂ DE PEȘTE CU CARTOFI. — **½ kg pește, 1 ceapă, ½ kg cartofi, 3—4 roșii, verdeață, sare, piper.**

Se înăbușă în untdelemn peștele curățit și tăiat bucăți, cu ceapă tăiată, sare, puțin piper, roșii și cartofii tăiați felii. Cînd peștele și cartofii s-au muiat, iar sosul este destul de scăzut, se așază într-o farfurie și se presară verdeața tocată.

622. NISETRU ÎN ALUAT. — **500 g nisetru, 750 g cartofi, 2 ouă, 2 linguri făină, sare, 5 linguri untdelemn, 200 g unt, salată verde.**

Se șterge bine peștele și se taie în fîșii groase de 1 cm. Se sărează ușor. Separat se face aluat subțire de clătite, înlocuind laptele cu untdelemn. Se moaie feliile în aluat și se prăjesc în unt. Se servesc cu cartofi fierți și salată verde.

În loc de nisetru se poate folosi somn, morun, cegă, șalău sau calcan.

623. NISETRU LA GRĂTAR, CU CARTOFI FIERȚI. — **500 g nisetru, 1 lămîie, 1 kg cartofi, 50 g unt, sare, pătrunjel, ulei pentru uns grătarul.**

Se prepară ca și crapul la grătar (v. rețeta 606). Se servește cu sferturi de lămîie și cartofi fierți.

624. PĂSTRĂVI ÎN ASPIC. — **500 g păstrăvi, zarzavat de supă, 2 foi de gelatină, 2 ouă, 2—3 ciuperci, sare.**

Se fierb păstrăvii ca pentru rasol (v. rețeta 627) și se lasă să se răcească în zeama în care au fiert. Se scurg, se așază la rînd pe o farfurie lungă. Pe margine se pun felii de ouă răscoapte și feliuțe de ciuperci fierte sau înăbușite. Zeama se strecoară și se amestecă cu 2—3 foi de gelatină topită în apă caldă. Se toarnă peste pește și nu se mai mișcă farfuria 2—3 ore, pînă se încheagă aspicul.

625. PĂSTRĂVI PRĂJIȚI CU CARTOFI FIERȚI. — **750 g păstrăvi, ½ ceașcă untdelemn, 1 lămîie, 1 lingură făină, pătrunjel verde, sare, ½ kg cartofi.**

Se prepară ca guvizii prăjiți (v. rețeta 617). Se așază pe o farfurie garnisiți cu frunzulițe întregi de pătrunjel, prăjite în grăsimea rămasă de la pește, cu felii de lămîie și ½ linguriță de pătrunjel verde tocat foarte mărunt. Se servesc calzi sau reci, cu cartofi fierți.

626. PĂSTRĂVI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ ȘI VERDEȚURI. — **750 g păstrăvi, 100 g unt, ¼ kg smîntînă, verdeață, sare.**

Se curăță și se sărează păstrăvii. Se prăjesc în unt, se scot, se acoperă cu verdeață tocată și cu smîntînă.

627. PĂSTRĂVI RASOL. — **500 g păstrăvi, zarzavat de supă, 1 kg cartofi, sare. Sos tartar: 150 g unt, 2 ouă, 2 castraveciori, 1 linguriță muștar, 1 linguriță oțet, cîteva boabe piper, sare.**

Se pun să fiarbă la foc mic, în zeamă de zarzavat cu sare, peștii curățiți, goliți și spălați. Se scot pe o farfurie. În aceeași zeamă se fierb cartofii curățiți. Se servesc lîngă pește cu sos tartar III (v. rețeta 296).

628. PEȘTE (RESTURI) CREMĂ LA CUPTOR. — **500 g resturi de pește, ½ kg cartofi, 100 g unt, sare, 2 linguri cașcaval ras, ½ ceașcă lapte, ½ l sos alb (v. rețeta 242).**

Se prepară un pireu de cartofi (v. rețeta 190) și se așază în formă de coroană într-un graten. La mijloc se toarnă jumătate din sos. Deasupra se pun bucățile de pește curățite de oase și de piele, încălzite în apă fierbinte sărată și bine scurse. Se acoperă cu restul de sos, se presară cu cașcavalul și untul împărțit în bucățele. Se dă la cuptor potrivit 10 minute.

629. PEȘTE GRATINAT. — **½ kg pește, sos alb, 2 linguri cașcaval ras, sare, piper.**

Peștele fiert se dezosează și se pune într-un graten uns. Se acoperă cu un sos alb (v. rețeta 242) bine legat, se adaugă sare, piper și se presară cașcavalul ras. Se dă la cuptor și se lasă pînă se rumenește.

630. PEȘTE GRECESC. — **1 kg crap, 1 ceașcă untdelemn, pătrunjel verde, 1 lămîie, 2 linguri făină, sare.**

Se prăjesc în untdelemen bucățile de pește date prin sare și făină și se așază într-o farfurie adîncă sau într-un castron. Se limpezește untdelemnul rămas de la prăjit și se scurge într-o ceașcă. Se mai adaugă 1—2 linguri de untdelemn crud, pătrunjelul tocat foarte mărunt și zeama de lămîie. Se pune totul într-un castron, se bate bine cu o furculiță și se toarnă peste pește.

Se recomandă ca acest fel de mîncare să se pregătească din vreme, astfel ca peştele să stea cîteva ore în sos, în care timp bucăţelele de peşte se întorc din cînd în cînd.

631. PEŞTE PRĂJIT CU ROŞII. — **800 g peşte, 8 roşii mari rotunde, 150 g untdelemn, 1 lingură făină, 10 legături de mărar şi 6 de pătrunjel, 1 lingură pesmet, 3—4 căţei de usturoi, sare.**

Se prăjeşte peştele, spălat, şters şi dat prin sare şi făină. Separat se taie capacul de la roşiile spălate şi se scoate miezul cu o linguriţă. Se pune un vîrf de sare şi se lasă la scurs cu faţa în jos, pe un fund, 20 minute. Se pune în fiecare roşie o linguriţă de pesmet şi se umple cu un amestec de verdeaţă tocată şi usturoi. Pe deasupra se toarnă puţin untdelemn. Se aşază roşiile într-o formă de sticlă rezistentă la foc sau de piatră. Se mai adaugă două linguriţe de untdelemn şi se ţin la cuptor la foc potrivit 20 minute. Roşiile astfel pregătite se servesc ca garnitură la peştele prăjit.

632. PEŞTE SĂRAT CU MĂMĂLIGUŢĂ. — **1 kg peşte sărat, 1/2 căpăţînă de usturoi, 1 lingură untdelemn, 1 lingură oţet, zarzavat de supă, 600 g mălai.**

Se desărează peştele din ajun. Se fierbe zarzavatul de supă cu untdelemnul şi se adaugă peştele. După ce a fiert, se scot oasele şi se aşază pe farfurie. Se toarnă deasupra esenţă de usturoi (v. reţeta 287) şi se serveşte cu mămăliguţă (v. reţeta 497).

633. PEŞTE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ. — **750 g peşte, 2 cepe, 1 linguriţă pastă de ardei, 200 g smîntînă acră, 2 gălbenuşuri, 100 g unt, sare.**

Se rumenesc bucăţile de peşte în unt, cu ceapa tăiată felii. Se toarnă smîntîna deasupra, amestecată cu pasta de ardei. Se acoperă şi se fierbe încet 15 minute. Se gustă de sare. Se scoate peştele pe o farfurie. Se strecoară sosul şi se leagă cu gălbenuşurile. Se toarnă peste peşte şi se serveşte cald.

634. PEŞTE SPANIOL. — **1 kg peşte (pălămidă, crap, sau calcan), 8—9 cepe, 4 linguri untdelemn, 100 g măsline, sare, piper, 3—4 castraveciori în oţet, 1 foaie de dafin, 1 lămîie.**

Se înăbuşă la foc mic, în untdelemn, ceapă tăiată, în feliuţe subţiri. Se adaugă, în cîteva rînduri, cîte o lingură de apă (maximum 5—6 linguri), sare şi piper. Cînd ceapa s-a topit, se pun bucăţile de peşte, măslinele fără sîmburi şi desărate (puse în apă fiartă şi clocotite o dată), castraveciorii tăiaţi cuburi mici. Se adaugă apă numai atît cît are nevoie peştele ca să fiarbă (cam o ceaşcă), foaia de dafin şi se fierbe la foc mic. Se stoarce deasupra zeama de la jumătate de lămîie, iar restul de lămîie se adaugă tăiat felii. Se lasă să mai dea un clocot. Se serveşte rece sau cald.

635. PEȘTE LA CUPTOR PE TĂIȚEI. — 1 kg pește, 300 g tăiței, 100 g unt, 200 g smîntînă, sare, piper.

Se fierb tăițeii în apă cu sare. Se scurg. Se așază pe fundul unei tăvi unse cu unt. Deasupra se așază peștele dat cu sare și piper și untul. Se ține la cuptor potrivit 45 minute. După o jumătate de oră se toarnă smîntîna.

636. PILAF DE PEȘTE. — 750 g pește, 4 ceșcuțe cu orez, 100 g unt, sare, piper, zarzavat de supă, 2 linguri cașcaval.

Se fierbe peștele tăiat bucățele în consome de legume (v. rețeta 4). În zeama strecurată se fierbe orezul, adăugînd și bucățica de unt. Se așază într-un graten un strat de orez, unul de pește. Se presară cașcaval ras și se dă 15 minute la cuptor.

Dacă orezul este prea uscat, se mai adaugă o ceșcuță de zeamă.

637. PILAF DE CRAP. — 1 kg pește, 1 ceșcuță untdelemn, 200 g orez, sare, piper, 1—2 cepe.

Se curăță și se spală peștele. Se taie de-a-lungul șirii spinării, în două. Se taie fiecare jumătate în felii late de 2 degete, se sărează și se lasă să stea jumătate de oră.

Cepele curățate, spălate, se taie mărunt și se rumenesc pe jumătate în grăsime, se adaugă orezul curățat și spălat, se rumenește și el 2—3 minute. Se toarnă apă cît să-l acopere și se fierbe 8—10 minute.

Se pune într-o tavă smălțuită sau un vas de Jena orezul fiert pe jumătate, se presară sarea și piperul ; deasupra se așază bucățelele de pește, se mai toarnă o ceșcuță de apă fierbinte, se dă la cuptor tare să se frigă peștele adăugînd în orez din timp în timp cîte puțină apă, să nu se ardă orezul. Se poate înlocui apa cu zeamă de carne bine strecurată.

Se servește cald cu salată verde.

638. PILAF DE RACI. — 20—25 raci, 4 ceșcuțe cu orez, 2—3 cepe potrivite, 150 g untdelemn sau 100 g unt, sare, piper.

Racii se curăță și se fierb ; se lasă să se mai răcească. Ceapa tăiată mărunt se rumenește în grăsime. Se adaugă orezul ales și spălat și se prăjește 5—6 minute. Se toarnă șase ceșcuțe din zeama în care au fiert racii. Se dă sare și piper. Se acoperă și se lasă pînă ce orezul înghite toată zeama, apoi se dă deoparte.

Se desface coaja racilor de pe spinare ca un capac, însă nu de tot. Se curăță înăuntru și se umplu cu orez. Se închide capacul. Se așază într-un vas unul lîngă altul. Se toarnă restul de untdelemn și 6 ceșcuțe din zeama în care au fiert racii. Se fierb încet, acoperiți, 15—20 minute.

639. PIRJOALE DE PEȘTE ÎN SOS. — **1 kg știucă, 1 ou, 4 cepe, 1/2 ceașcă untdelemn, sare, piper, 1 vîrf de linguriță zahăr pudră, 1 bob de cuișoare, 4 cartofi, 1/2 lămîie, 1—2 linguri pesmet alb, 50 g unt.**

Se curăță peștele, se golește, se spală, se scoate pielea, apoi oasele și se trece de două ori prin mașina de tocat împreună cu o ceapă. Se adaugă sare, piper, zahăr, ou și pesmet. Din pasta obținută se fac pîrjoale și se prăjesc în untdelemn.

Separat se înăbușă în unt restul de cepe tăiate felii subțiri. Se amestecă și cînd ceapa este topită și rumenită se adaugă cartofii curățiți, spălați și tăiați felii rotunde. Se toarnă o ceașcă de apă caldă ; se adaugă sare, piper, cuișoare. Se acoperă și se lasă pe foc pînă ce cartofii sînt fierți. Se adaugă pîrjoalele de pește. Se mai pune puțină apă dacă sosul a scăzut. Se acoperă și se lasă să mai dea 2—3 clocote. Se stoarce peste pîrjoale zeama de lămîie și se servesc calde.

640. PLACHIE DE CRAP. — **1 kg crap, 1/2 kg ceapă, 150 g untdelemn, 5—6 boabe de piper, 1/2 foaie de dafin, 1 linguriță sare, cimbru, 1/2 kg roșii.**

Se înăbușă în untdelemn ceapa tăiată feliuțe și se așază într-o tavă. Deasupra se pune peștele curățit, spălat, scurs și sărat, cu felii de roșii (iarna cu bulion desfăcut). Se presară sare și piper. Se adaugă mirodeniile și se dă la cuptor o oră, la foc potrivit. Din cînd în cînd se amestecă ceapa și se mai unge peștele cu zeamă.

641. RASOL DE CRAP CU CARTOFI ȘI SOS OLANDEZ. — **1 kg crap, 2—3 cepe, 2—3 morcovi, foaie de dafin, 5—6 boabe de piper, 1 rădăcină de pătrunjel, 1/2 kg cartofi, pătrunjel verde, sare.**

Se fierbe 20—25 minute, la foc mic, în apa în care a fiert zarzavatul, peștele curățit. Se scoate pe o farfurie, iar împrejur se așază cartofii fierți, cîteva felii de morcovi tăiați rondele sau steluțe și presărate cu pătrunjel tocat și în gura peștelui se pune un buchețel de frunze de pătrunjel. Se servește cu sos olandez (v. rețeta 272).

642. RASOL DE PALAMIDĂ. — **1 kg pălămidă, zarzavat de supă, 2 foi de dafin, 6 boabe piper, 1 linguriță sare, 1/2 kg cartofi, 3 linguri oțet, 4 linguri untdelemn, pătrunjel verde.**

Se pregătește la fel ca rasolul de crap (v. rețeta 641).

643. RASOL DE PĂSTRĂVI CU CARTOFI. — **750 g păstrăvi, 50 g unt, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, verdeață, 1/2 kg cartofi, 2 roșii, puțin oțet, sare.**

Peștele curățit și spălat se opărește cu oțet și se lasă 15 minute. Se fierbe 10 minute pe marginea mașinii și se așază ca și rasolul de crap.

644. RAȘOL DE PEȘTE SĂRAT CU USTUROI. — **1 kg pește sărat, oțet, untdelemn, usturoi, după gust.**

Se prepară ca peștele sărat cu mămăliguță (v. rețeta 632).

645. RASOL DE RACI. — **25 raci, zarzavat de supă, sare, piper, pătrunjel verde, sos de usturoi.**

Se fierbe o supă de zarzavat în care se dă drumul racilor spălați și curățiți de intestine. Se lasă să fiarbă împreună. Se răcesc în zeama în care au fiert. Se aranjează în grămăjoară pe o farfurie cu un moț de pătrunjel verde în vîrf. Se servesc cu sos de usturoi.

646. RASOL DE RACI CU SCORDOLEA DE NUCI. — **Aceleași cantități ca în rețeta 645, în plus sos scordolea.**

Se prepară la fel ca rasolul de raci (v. rețeta 645). Pentru sosul scordolea v. rețeta 283.

647. RASOL DE ȘALĂU CU CARTOFI NOI. — **4 șalăi mici de 200 g fiecare, 4 linguri untdelemn, 1/2 kg cartofi, 6—8 boabe de piper, 1/2 linguriță sare.**

Se ia un vas lunguieț de sticlă rezistentă la foc sau o cratiță și se așază înăuntru cartofii curățiți și tăiați în patru; se acoperă cu apă cît îi cuprinde, se adaugă untdelemnul, boabele de piper și sarea și se lasă să fiarbă bine. Cînd cartofii sînt aproape fierți, se adaugă peștele curățit și golit. Se lasă să fiarbă 15 minute, observînd ca peștele să nu se sfărîme. Se poate servi imediat sau rece, gelatinat.

648. ROȘII UMPLUTE CU PEȘTE. — **8 roșii, 150 g pește conserve, 1 ceapă, 1 legătură pătrunjel, cîteva fire de tarhon, 1 ou, 2 fileuri de anșoa, 2 linguri de maioneză.**

Se curăță și se scobesc roșiile. Se face o umplutură din pește amestecat cu ceapa și verdeața tăiate mărunt, oul fiert tare și tocat și fileurile transformate în pastă. Roșiile umplute se țin la rece și se servesc cu maioneză și cu pătrunjel verde presărat pe deasupra.

649. ȘALĂU DELICIOS LA CUPTOR. — **1/2 kg șalău, 750 g cartofi, 2 ouă, 150 g unt, 100 g smîntînă, 5—6 ciuperci, 100 g șvaițer, 1 lingură făină, 2 cești lapte, sare, piper, zeamă de zarzavat.**

Se fierbe peștele 15—20 minute în zeamă de zarzavat. Se scoate, se lasă să se răcească puțin, se curăță de piele, se desface scoțînd șira spinării și toate oscioarele. Fileurile fierte și curățite se pun pe o farfurie.

Se prepară un sos alb (v. rețeta 242). Se adaugă sare și piper după gust. Se toarnă un strat subțire de sos într-un graten uns, în care se așază un strat de cartofi fierți, tăiați rondele. Pe margine se pun feliile de ou și ciupercile înăbușite în unt, iar la mijloc toate fileurile de pește, peste care se presară șvaițerul ras. Se adaugă

restul de sos ca să acopere toată suprafața. Untul rămas se taie bucățele și se pune deasupra împreună cu smîntîna. Se dă la cuptor încins 20—30 minute. Se servește cald în forma în care a fost pregătit.

650. SARAMURĂ DE PEȘTE CU MĂMĂLIGUȚĂ. — **1 kg pește, 2 ardei iuți, sare, 600 g mălai.**

Se scot intestinele peștilor prin tăietura de la gît. Se spală bine pe dinăuntru, se sărează și se așază pe un grătar fierbinte. Se întorc cînd pe o parte, cînd pe alta, pînă se frig. Cînd sînt gata, se așază pe o farfurie adîncă și se acoperă cu o saramură tare. Saramura se pregătește turnînd o ceașcă de apă clocotită peste o lingură de sare și ardei.

Se servește cu mămăliguță (v. rețeta 497).

651. SARDELE DE CASĂ. — **½ kg pești mici (obleți, albișoară, chitici, guvizi etc.), untdelemn, sare, 1 lămîie.**

Se curăță peștii, li se taie capul, se spală, se sărează și se pun într-o crăticioară ca sardelele în cutie. Se acoperă cu untdelemn, se adaugă apă (cel mult o treime din cantitatea untdelemnului). Se fierb pe baia de apă. Cînd apa a scăzut, sardelele sînt gata. Se servesc reci cu lămîie. Cratița trebuie să fie cît mai mică, ca să nu fie nevoie de prea mult untdelemn și mai cu seamă de prea multă apă, deoarece pînă scade apa peștii se zdrobesc.

652. SCORDOLEA DE PEȘTE SĂRAT. — **1 kg pește sărat, 1 ceapă, 1 morcov, 1 foaie de dafin, ½ kg cartofi. Sosul: ½ pahar untdelemn, ½ căpățînă de usturoi, 1 lingură cu oțet, 50 g nuci pisate, 1½ l apă.**

Se pune peștele la desărat din ajun, într-un vas mare. Se fierbe în apă ceapa, morcovul și foaia de dafin. Cînd zarzavatul și peștele au fiert, se scoate peștele, se curăță de oase, se taie felii și se așază pe o farfurie. Se servește cu scordolea (v. rețeta 283).

653. SCRUMBII AFUMATE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ. — **2 scrumbii, 50 g unt, 1 lingură făină, ⅛ kg smîntînă, ½ lămîie, sare, piper, pătrunjel tocat.**

Se curăță scrumbiile de pieliță, se scoate capul și șira spinării și se acoperă cu sosul de smîntînă rece sau cald (v. rețeta 280).

654. SCRUMBII DE DUNARE LA GRĂTAR. — **4 scrumbii, 1 ceșcuță untdelemn, 1 coală pergament, 2 lămîi, pătrunjel verde, ½ kg cartofi, sare.**

Se pregătesc ca macrourile la cuptor (v. rețeta 618); se frig însă pe grătarul încins.

655. SCRUMBII PROASPETE CU SOS DE LAPȚI. — **4 scrumbii cu lapți, ½ ceșcuță untdelemn, 1 lingură smîntînă, ½ linguriță de muștar, 1 lămîie, pătrunjel verde, sare, piper.**

Scrumbiile curățite, date cu sare și bine șterse cu o cîrpă se ung cu puțin untdelemn. Se rumenesc pe ambele părți în tigaia bine încinsă și neunsă. Se garnisesc cu felii de lămîie, pătrunjel tocat și se acoperă cu un sos de lapți fripți, preparat astfel : se freacă bine lapții cu o lingură de smîntînă, muștar, sare și piper.

656. SOS DE RACI. — **100 g unt, 1 lingură făină, sare, piper, ½ lămîie, 2—3 linguri de smîntînă dulce, zeamă în care au fiert racii, picioare de raci.**

Se face un sos alb (v. rețeta 242) subțiat cu zeama de raci. Se adaugă sare și piper, zeama de la o jumătate de lămîie și se bate bine. Se zdrobesc picioarele de raci, se adaugă o ceașcă de zeamă, se amestecă bine, apoi se strecoară și se toarnă în sos. Se adaugă smîntîna, bătînd tot timpul cu telul. Se servește în sosieră.

Sosul de raci se poate prepara și cu maioneză amestecată cu extract de raci (picioare zdrobite).

657. SPUMĂ DE RACI. — **20 raci, 2 ouă, 3 roșii mari și bine coapte, 1 linguriță muștar, sare, piper, 7 foi de gelatină, 1 cățel de usturoi, 2 linguri untdelemn de măsline, 1 bucată miez de pîine albă muiat în lapte, ½ linguriță zahăr pudră, salată verde.**

Se moaie patru foi de gelatină cu patru ceșcuțe de apă și se lasă 2—3 ore. Se amestecă gelatina topită cu gîturile de raci fierte și tăiate bucățele mici, miezul de pîine muiat și zdrobit, ouăle fierte tari și tocate mărunt, sosul de usturoi, sare, piper și untdelemn. Restul de gelatină muiată în apă se amestecă cu zeama de la roșiile curățite de pielițe și semințe, scurse foarte bine printr-un tifon, muștar, sare, piper, și zahărul pudră. Se toarnă într-o formă, care se ține la rece ca să se închege sucul de roșii. Cînd sucul de roșii s-a prins, se toarnă peste el și amestecul de raci. Se lasă la gheață 2—3 ore. Se răstoarnă pe o farfurie, scufundînd mai întîi forma într-un vas cu apă fierbinte, în care se ține 1—2 minute. Jeleul de roșii se pune deasupra.

Se garnisește cu foi de salată verde, ouă răscoapte tăiate felii rotunde, felii de lămîie, pătrunjel verde buchețele, după posibilități și fantezie.

Se mai poate servi și cu sos de raci.

658. ȘTIUCĂ PICANTĂ. — **1 kg știucă, 2—3 linguri untdelemn, 4—5 cepe, 1 boabă ienibahar, 3—4 ciuperci, 1 foaie de dafin, 1 bucățică de zahăr, sare, piper, ½ pahar cu vin alb.**

Peștele curățit, tăiat în lungul burții, se apasă pe șira spinării ca să se turtească. Se fierbe acoperit 30 minute cu cepele tăiate

felii rotunde, ciupercile, foaia de dafin, boaba de ienibahar, sare, piper, vin, zahăr, untdelemen şi 1/2 ceaşcă de apă. Se scoate pe o farfurie. Se lasă zeama să mai dea 2—3 clocote şi se toarnă peste peşte.

659. ŞTIUCĂ UMPLUTĂ. — **1 ştiucă de 1 kg, 75 g unt, 1 lingură făină, 2 ouă, 2—3 cartofi, 3—4 ciuperci, 1 morcov, 1 ceapă, sare, piper.**

Se curăţă ştiuca, se taie capul, se desprinde cu grijă pielea de la gît în jos, ca o mănuşă întoarsă, se săreazā. Separat se pregăteşte umplutura, scoţînd şira spinării şi oasele din carnea de ştiucă. Se pisează carnea, se amestecă cu un sos alb gros, sare şi piper. Se adaugă gălbenuşurile, ciupercile tăiate şi se lasă să se odihnească 2—3 ore. Se umple pielea de ştiucă şi i se dă forma de peşte. Se coase, se pune capul la loc. Se aşază într-o cratiţă cu capac, împreună cu cartofii, ceapa, morcovul şi toate oasele scoase şi se lasă la fiert. Cînd este gata, se scot legumele, se strecoară sosul şi se serveşte rece cu sos tartar (v. reţeta 294).

PRINCIPII DE PREPARARE A PEŞTELUI OCEANIC

Patru soiuri de peşte vor forma în principiu materialul pescuit de navele noastre moderne care acţionează în apele Oceanului Atlantic.

1) Scrumbii de tipuri variate care pot fi împărţite în două categorii : a) heringi cu carne grasă şi b) heringi cu carne slabă ;

2) Peşti de tipul Gadus, care ajung pînă la greutatea de 5—6 kg şi a căror carne este săracă în grăsime ;

3) Peşti de tipul Rostbarsch, care pot ajunge pînă la 2 kg ;

4) Diverse tipuri de sardele.

Peştii de dimensiuni mari vor fi aduşi sub formă de fileuri.

În principiu şi ca indicaţii generale, trebuie spus că peştele scos din frigoriferul magazinului de aprovizionare trebuie păstrat totdeauna acasă la temperatură cît mai joasă în frigider.

Dezgheţarea se face la temperatura camerei, nu brusc şi nu în apă caldă ; se recomandă ca imediat după dezgheţare să se prepare.

Modul de preparare depinde de felul peştelui. Este preferabil ca heringii (scrumbii) să fie fierţi în ulei, iar peştii Gadus şi Rostbarsch să fie prăjiţi (v. reţeta 607).

Peştii oceanici se fierb în apă cu oţet (v. reţeta 627 la care se mai adaugă un păhărel de vin cu oţet).

Peştii din Oceanul Pacific puşi în consum : Sebasta (calcan de mare) Thaï, stavrizi, se prepară de obicei prăjiţi.

Indicaţiile de mai sus sînt valabile şi pentru aceşti peşti.

Umpluturi pentru mîncări și aluaturi



660. UMPLUTURĂ DE CARNE. — **250 g carne fără oase, ½ ceapă, 50 g grăsime, 50 g slănină proaspătă care se poate înlocui cu 50 g costiță afumată, 1 felie franzelă, 1—2 ouă, sare, piper, pătrunjel, 1 ceașcă lapte.**

Se înăbușă în grăsime ceapa tocată mărunt. Se adaugă carnea tocată. Se lasă pe foc amestecînd 15—20 minute. Se adaugă în carnea frăgezită miezul de franzelă muiat în lapte, slănina tăiată mărunt, ouăle, sare, piper, verdeață.

Aceeași umplutură se poate pregăti din resturi de rasol și friptură, curățite de grăsime și zgîrciuri la care se mai poate adăuga și un păhărel de vin alb cu buchet.

Se poate adăuga în plus 100 g unt frecat spumă sau 2—3 linguri de smîntînă.

661. UMPLUTURĂ DE ȘUNCĂ. — **200 g șuncă, 1 chiflă, 3 ouă, 50 g unt, 1 păhărel lapte, sare, piper.**

Se freacă untul spumă. Se adaugă chifla muiată bine în lapte, șunca tocată mărunt, un ou răscopt, două ouă întregi, sare, piper.

662. UMPLUTURĂ DE CIUPERCI. — **250 g ciuperci, 2 cepe mici, 100 g unt, 1 pahar lapte, 1 chiflă, verdeață, 1 gălbenuș, 1 ficat de pasăre (facultativ), sare, piper.**

Ciupercile spălate bine, tăiate feliuțe subțiri, se înăbușă cu cepele tocate, sare, piper și verdeață. Se dau deoparte. Se adaugă chifla muiată în lapte, ficatul fiert în lapte sau înăbușit în unt, pisat sau dat pe răzătoare, gălbenușul de ou și se amestecă bine totul. În loc de ficat se poate pune o lingură de smîntînă.

663. UMPLUTURA DE CREIER. — **250 g creier, 50 g unt, sare, piper, 100 g şuncă, 2—3 linguri smîntînă, zarzavat de supă.**

Se fierbe creierul ca pentru unt negru. Se scurge, se toacă sau se freacă şi se adaugă untul frecat, sare, piper, smîntînă, şunca tăiată mărunt şi zarzavatul. Şunca se poate înlocui cu caşcaval ras, ciuperci înăbuşite în unt sau fileuri de anşoa.

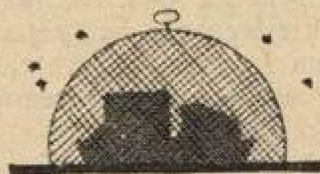
664. UMPLUTURA DE OREZ. — **1 ceşcuţă orez, 3—4 ciuperci, 100 g unt, 150 g costiţă afumată (sau şuncă, friptură rece, limbă fiartă, creier), 2—3 linguri mazăre fină, 2 ouă, sare, piper.**

Se înăbuşă ciupercile tăiate mărunt. Separat orezul curăţit, spălat, pus într-o crăticioară cu 50 g unt, se ţine pe foc 5—6 minute, amestecînd tot timpul. Se toarnă o ceşcuţă de apă. Se acoperă şi se lasă pînă cuprinde toată apa. Se dă deoparte, se amestecă cu ciupercile înăbuşite, mazărea fiartă şi bine scursă şi una din diferitele feluri de carne de mai sus, tocată mărunt, sare, piper şi ouă.

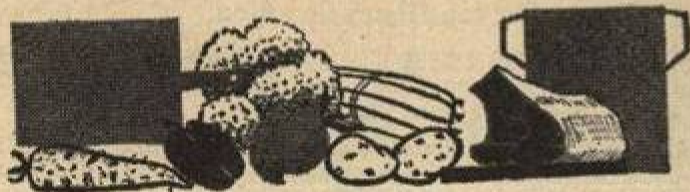
665. UMPLUTURA DE PEŞTE. — **400 g peşte, 1 ceaşcă sos alb, 2—3 linguri caşcaval ras, 2—3 ciuperci, 25 g unt, sare, piper.**

Peştele fiert, curăţit de oase şi piele se fărîmiţează şi se amestecă cu sosul alb (v. reţeta 242), ciupercile tocate şi înăbuşite în unt, caşcavalul ras, sare şi piper.

Toate aceste umpluturi se folosesc pentru a umple : clătite, blinî, chifle, găluşte, gogoşi, risole şi volovan.



Mîncări de carne și legume



Pentru toate mîncările de carne cu legume, carnea, spălată, curățită de pielițe și tăiată bucățele potrivite, se înăbușă în unt, untdelemn sau untură, împreună cu ceapa tăiată mărunt, pînă se frăgezește, adăugînd din cînd în cînd puțină apă.

Pentru sos se recomandă să nu se prăjească făina în grăsime, ci să se amestece repede și să se stingă cu zeamă. Cine dorește cu gust de prăjit poate să rumenească separat făina într-o tigăiță. înainte de a o amesteca cu grăsime.

Pasta de bulion fiind foarte concentrată se folosește în cantitate mică (o lingură) dizolvată în apă

666. ANGHEMAHT DE MIEL. — **½ kg carne de miel, 100 g unt, 1 lingură făină, 2 cepe, 1 lămîie, sare.**

Se taie carnea bucățele. Se toacă ceapa mărunt. Se înăbușă împreună în unt cu un praf de sare. Se adaugă apoi apă și se lasă să fiarbă. După ce s-a fiert carnea se prepară un sos alb (v. rețeta 242), se stinge cu zeama în care a fiert carnea și se toarnă peste bucățelele de carne. Se adaugă puțină zeamă de lămîie și felii de lămîie curățite de coajă.

667. ANGHEMAHT DE PUI. — **1 pui, 75 g unt, ½ lingură făină, 1 ceapă, 1 lămîie, sare.**

Se prepară la fel ca anghemahtul de miel (v. rețeta 666).

668. ARDEI ȚĂRĂNEȘTI. — **250 g carne de vacă fără oase, 250 g carne de porc, 2 cepe potrivite, 14 ardei grași, ½ kg roșii, 1 lingură untură, 2—3 linguri smîntînă, 1 legătură de mărar, sare.**

Se pune la prăjit în untură carnea tăiată în bucățele mici. Se adaugă ceapa tăiată mărunt și se acoperă cu un capac pînă se moaie. Peste carne se pun ardeii tăiați rondele și se lasă să se moaie. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă sarea și roșiile fără pieliță și semințe, lăsînd să fiarbă totul împreună. Înainte de masă se adaugă smîntîna și mărarul tocat.

669. BAME CU CARNE. — **500 g carne, 1/2 kg bame, 100 g unt, 3 roşii, 1/2 l borş, ceapă, verdeaţă, sare.**

Se curăţă bamele, se opăresc cu borş şi se lasă 15 minute în borş să se limpezească. Apoi se scurg şi se pun peste carnea înăbuşită în unt cu o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă apoi sarea şi roşiile curăţite de pieliţă şi tăiate felii. Se lasă să mai fiarbă puţin apoi se pune verdeaţa şi se ţine la cuptor 30 minute.

670. BAME CONSERVE CU CARNE DE LA SUPĂ. — **1/2 kg carne din supă, 1 cutie conserve de bame, 2 cepe, 3 linguri bulion, 3 linguri untdelemn, sare, pătrunjel verde.**

Se taie carnea bucăţi cît mai egale, se răstoarnă bamele. Se adaugă ceapă tăiată mărunt şi prăjită în untdelemn, sarea, bulionul. Se lasă să mai dea cîteva clocote. Se presară pătrunjel verde tocat.

671. BERBEC CU VARZĂ ACRĂ. — **750 g carne de berbec, 1 varză acră, 2 linguri untdelemn, boia de ardei dulce, sare.**

Se curăţă carnea de pieliţe şi grăsime, se opăreşte şi se taie în bucăţi.

Se prăjesc bucăţile de carne în grăsime. Se scot şi în locul lor se pune varza acră tăiată subţire. Se amestecă pînă cînd varza s-a îngălbenit bine. Se pune din nou carnea, puţină boia de ardei, sare, un pahar cu apă şi se acoperă cratiţa. În momentul cînd începe să fiarbă se dă pentru o oră la cuptor.

Se serveşte fierbinte cu mămăliguţă.

672. BERBEC CU VARZĂ DULCE. — **1 1/2 kg varză, 750 g carne grasă de berbec, 1/2 kg roşii, 75 g untdelemn, boabe de piper, 1/2 lămîie, 1/2 l borş, 1 pahar cu vin, sare.**

Carnea pregătită ca la reţeta precedentă se freacă cu lămîie, se taie în bucăţi şi se prăjeşte. Se adaugă varza tăiată tăiţei, frecată cu sare şi stoarsă bine, untdelemnul şi boabe de piper. Cînd varza s-a muiat, se toarnă borşul fiert şi limpezit, roşiile tăiate în sferturi şi se dă o oră la cuptor. Cu 10 minute înainte de a servi se stropeşte cu vin.

673. BLANCHETĂ DE PASĂRE. — **1/2 găină fiartă, 150 g orez, 3 linguri caşcaval ras, sos de roşii. Sosul: 100 g unt, 2 linguri făină, 1 ceaşcă zeamă de carne, sare, piper, zeamă de lămîie, 2 linguri de smîntînă, 1—2 ouă.**

Se prepară sosul astfel: se topeşte untul într-o crăticioară (nu se încinge). Se adaugă atîta făină cît cuprinde grăsimea, amestecînd mereu. Se stinge cu zeamă de carne sau apă caldă; se pune sare şi piper după gust. Cît timp sosul fierbe, se bate cu telul pînă se leagă. Se dă deoparte. Se adaugă gălbenuşurile amestecate bine, smîntîna şi zeama de lămîie. Se ţine într-o cratiţă cu apă fierbinte.

Separat se fierbe orezul şi se limpezeşte cu apă rece, ca să rămînă bob cu bob. Se aşază pe o farfurie în chip de coroniţă cît mai egal, în mijloc se pun bucăţelele de carne şi se toarnă peste ele sosul ţinut în aburi fierbinţi. În jurul orezului se toarnă un sos de roşii (v. reţeta 275) sau se serveşte sosul separat. Peste orez se presară cîteva linguri de caşcaval ras.

Blancheta se poate pregăti la fel din resturi de friptură care se încălzesc pe maşină cu 2—3 linguri de apă.

Deasemenea se poate înlocui carnea de pasăre cu carne de viţel.

674. BUJENIŢĂ DE IEPURE. — **Muşchiul de iepure cu pulpele dinapoi, ³/₄ l vin, 2 foi de dafin, 1 bob ienibahar, 1 bob cuişoare, 10 g sare.**

Se fierbe vinul cu mirodeniile. Se freacă bine iepurele cu sare, se aşază într-un vas bine smălţuit sau de piatră şi se acoperă cu vinul fiert. Se ţine 6—7 zile, avînd grijă să se întoarcă iepurele în fiecare zi. Se ţine o zi la vînt şi o zi la fum. Se poate consuma tăiat felii subţiri sau se coace carnea învelită într-un aluat de tarte (v. reţeta 1015).

675. CAISE CU CARNE DE PASĂRE. — **¹/₂ găină, 100 g unt, 1 linguriţă făină, ¹/₄ kg caise uscate, 1 lingură zahăr, sare.**

Se rumenesc bucăţile de carne în grăsime. Se presară făină. Se toarnă o ceaşcă de zeamă de carne sau de apă, se adaugă sare şi se lasă să fiarbă pînă se frăgezeşte carnea, adăugînd apă dacă este nevoie.

Caisele spălate bine se ţin 30—60 minute în apă călduţă şi se adaugă la mîncare cînd carnea este aproape fiartă. Se mai fierb 45 minute împreună. Se adaugă un sos de zahăr ars (v. reţeta 250).

Se poate pregăti şi din carne de viţel sau de purcel mai slab.

676. CAP DE VIŢEL CU SOS VINEGRETĂ. — **1 cap de viţel, zarzavat de supă, 2 linguri untdelemn, 1 linguriţă oţet, 3 castraveciori, 1 ou, sare.**

Se curăţă capul de viţel, se opăreşte, se spală, se înfăşoară într-un ţifon şi se fierbe 4 ore în 5 litri apă cu zarzavatul de supă şi sare.

Capul fiert se desface din tifon şi se aşază pe o farfurie mare. Se scoate limba, se curăţă şi se taie feliuţe, care se aranjează pe farfurie ; se aşază la fel creierul, iar restul capului se desface după dorinţă. Se serveşte cu un sos vinegretă (v. reţeta 289) la care se adaugă castraveciori şi ou.

677. CARNE CU SOS DE MUŞTAR. — **750 g carne, 2 linguriţe muştar, 1 lingură făină, 2—3 castraveciori, ¹/₂ linguriţă zahăr, sare, ¹/₂ kg cartofi.**

Se pregăteşte carnea în mod obişnuit. Cînd a fiert complet şi sosul a scăzut, se adaugă muştarul, făina, zahărul, castraveciorii

tăiați cuburi mici, o ceașcă cu apă și din nou se fierbe pînă scade sosul. Se scoate carnea, se taie felii și se toarnă sosul deasupra. Se servește cu cartofi fierți, fierbinți.

678. CARNE CU VARZA PREGATITA UNGUREȘTE. — **¼ kg carne de vițel, ¼ kg carne de porc, 1 pereche debrețini, 1 varză acră, 1 ceașcă cu zeamă de roșii (bulion diluat), 200 g smîntînă, 1 lingură untură, 3 cepe, 1 linguriță boia dulce.**

Se rumenesc două cepe tăiate mărunt. Se adaugă varza tăiată fîșii (mai întîi spălată în apă călduță și clătită în apă rece). Se toarnă o ceașcă de apă. Se acoperă și se lasă să fiarbă.

Separat se taie o ceapă, se rumenește și se adaugă carnea tăiată bucățele, se toarnă o ceașcă de apă, se acoperă și se lasă să fiarbă. Peste carnea fiartă se pune varza. Se toarnă zeama de roșii, debreținul tăiat bucățele, boiaua și smîntîna. Se fierb 20 minute împreună și se servește.

679. CARTOFI CU CARNE. — **½ kg carne de vacă, 1 kg cartofi, 1 lingură untdelemn, 2—3 cepe, 2 linguri bulion, sare, verdeață.**

Carnea aleasă și spălată se taie bucăți, se înăbușă în grăsime încinsă cu ceapa tăiată mărunt. Se picură din cînd în cînd apă rece sau zeamă de carne. Cînd carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă cartofii curățiți și tăiați bucățele. După cîteva clocote se adaugă bulionul, sarea și verdeața. Se pot adăuga și cîteva boabe de piper și o foaie de dafin. Se lasă să scadă.

Se servește cu puțin pătrunjel verde tocat, presărat deasupra.

680. CARTOFI CU SLANINA.— **1 kg cartofi, 100 g slănină, 50 g unt, 1 lingură ceapă tocată, 1 lingură rasă de făină, 2 pahare consome, ½ pahar vin alb, 1 linguriță pătrunjel tocat, 1 lingură de zarzavat de supă tăiat mărunt, sare.**

Se taie slănina cuburi mici și se cufundă 2 minute în apă fierbinte. Apoi se rumenește în tigaie. Se scot și în locul lor se rumenește ceapa. Se presară făina și se lasă pînă se îngălbenește ; se subțiază cu consomeul și vinul. Cînd începe să fiarbă, se pun cartofii curățiți și tăiați, cuburile de slănină, sarea după gust și zarzavatul tăiat mărunt. Se lasă la fiert 40 minute. Cartofii cu slănină se servesc presărați cu pătrunjel verde, tocat mărunt.

681. CASTRAVEȚI MURAȚI CU CARNE DE PORC. — **½ kg pulpă de porc, 2 cepe, 5 castraveți murați, 1 lingură făină, 1 lingură bulion, 1 lingură untură, 1 ceașcă zeamă de carne sau de zarzavat.**

Se pregătește carnea. Se adaugă făina la carnea înăbușită, cu ceapă și grăsime, se stinge cu puțină zeamă de carne sau de zarzavat. Se adaugă castraveții tăiați și spălați în mai multe ape și

bulionul desfăcut în apă cu un vîrf de linguriță de boia de ardei dulce. Se fierbe pînă ce scade sosul și se moaie castraveții.

În același mod se prepară și rața cu castraveți murați, în care caz la o rață se folosesc opt castraveți murați, o linguriță făină, 75 g unt, 1/4 kg roșii, pătrunjel verde și sare.

682. CIULAMA DE GĂINĂ SAU DE PUI. — **1/2 găină, 1 ceapă, 2 linguri făină, 50 g unt sau grăsime de găină, 1 morcov, 1 pătrunjel, sare, 1 vîrf de cuțit piper, 2 cești zeamă de carne, 1 ceașcă lapte.**

Se fierbe carnea de găină curățită și spălată, cu o ceapă, morcov, pătrunjel și sare. Se taie bucăți și se pune în sosul alb de ciulama.

Ciulamaua se pregătește astfel. Se încinge grăsimea într-o cratiță. Se amestecă cu făina. Se stinge cu zeamă de carne și lapte pînă se obține un sos alb de consistența unei smîntîni groase. Se adaugă sare, piper și se amestecă bine ca să nu aibă cocoloși. Se pun bucățile de carne fierte, și se ține cratița într-un vas cu apă clocotită pînă se servește.

Este foarte bună servită cu mămăliguță.

La fel se prepară ciulamaua de pui. Se poate adăuga la sos două linguri de smîntînă și zeama de la o jumătate de lămîie.

683. CIULAMA DE BURTĂ. — **500 g burtă (muche), zarzavat de supă, 100 g unt, 2 linguri făină, 1 ceașcă cu lapte, sare, piper, zeamă de burtă.**

Se fierbe burta cu zarzavatul de supă, apoi se prepară la fel ca ciulamaua de găină.

684. CIULAMA DE RINICHI. — **750 g rinichi de vacă sau de purcel.**

Rinichii se curăță și se fierb, apoi se taie în bucăți. Se pregătește la fel ca ciulamaua de găină (v. rețeta 682), folosindu-se și aceleași cantități.

685. CIUPERCI CU CARNE. — **1/2 kg carne fragedă de miel, vițel sau pasăre, 1/2 kg ciuperci, 2 cepe, 1 lingură făină, 1/2 ceașcă cu smîntînă, 50 g unt, sare, piper, verdeață.**

Se înăbușă în unt carnea tăiată bucăți cu ceapa tocată mărunt, se adaugă făina, ciupercile spălate și tăiate feliuțe subțiri. Totul se amestecă și se toarnă 2—3 linguri de apă caldă sau zeamă de carne. Se pune sare și piper și se lasă să fiarbă pînă ciupercile se moaie. Înainte de a se servi mîncarea, se adaugă smîntîna și puțină verdeață tocată.

686. COSTIȚĂ AFUMATĂ ÎN ALUAT. — **200 g costiță afumată nu prea grasă, 30 g grăsime, 125 g smîntînă, 2 ouă, sare, piper, salată verde. Aluatul: 200 g făină, 100 g unt, 1 lingură rasă untură.**

Se amestecă făina cu untul și untura și se întinde o foaie. Se unge ușor cu grăsime, o formă rotundă cu diametrul de 20—25 cm.

Foaia de aluat mai mare decît fundul formei, se ridică pe margini de jur împrejur. Se așază feliuțe de costiță, peste care se toarnă ouăle bătute cu puțină smîntînă, sare și piper și se coace în cuptor încins 30 minute. Se servește caldă, cu salată.

687. COSTIȚĂ AFUMATĂ CU CARTOFI NOI. — **1 kg cartofi mici, 50 g unt, 1 lingură făină, 200 g costiță afumată, 2—3 căței de usturoi, sare, piper, 1/4 l lapte, salată verde.**

Cartofii curățiți și spălați se fierb în apă cu sare și se scurg. Se freacă un graten pe dinăuntru cu usturoi, se așază pe fund cîteva feliuțe de costiță tăiată foarte subțire. Se pun jumătate din cartofii tăiați felii. Se adaugă restul de costiță, apoi cartofii care au mai rămas și peste ei se toarnă un sos alb (v. rețeta 242). Se dau la cuptor încins pînă prind o coajă rumenită frumos.

Se servesc calzi cu salată verde.

688. COSTIȚĂ AFUMATĂ CU CIUPERCI. — **250 g ciuperci, 200 g costiță afumată, 50 g unt, 2 linguri făină, 1 ceașcă cu lapte, 2 linguri cașcaval ras, sare, salată verde.**

Ciupercile curățite și tăiate se înăbușă împreună cu costița tăiată cuburi. Se amestecă cu un sos alb (v. rețeta 242). Se adaugă cașcavalul ras și se gustă de sare. Se rumenește într-un graten. Se servește cu salată.

689. DOVLECEI CU CARNE. — **1/2 kg carne de vacă fără oase, 3 dovlecei mari sau 1 kg dovlecei cu floare, 2 cepe, 1/4 kg roșii, 2 linguri untdelemn, verdeață, 100 g smîntînă, sare.**

Se spală, se curăță și se taie dovleceii. Se pun împreună cu roșiile curățite peste carnea pregătită ca pentru mîncare și aproape fiartă. Se mai fierbe pînă se moaie dovleceii. La sfîrșit se adaugă și smîntîna și verdeața tocată.

Dovleceii proaspeți se pot înlocui cu dovlecei conservați, scurși și clătiți într-o strecurătoare. Se adaugă o linguriță cu pastă de bulion.

690. FASOLE ALBĂ NOUĂ CU OASE SAU CARNE DE PORC AFUMATE. — **300 g fasole albă, 2 kg oase afumate de porc, 4 cepe, 1 linguriță oțet, 1 foaie de dafin, sare.**

Se alege fasolea albă, se spală și se pune la muiat din ajun în apă călduță. Se spală bine oasele de porc și se pun în apă rece de asemenea din ajun. Se fierbe fasolea 30 minute și se aruncă prima apă. Se pune din nou la fiert cu apă fierbinte împreună cu oasele de porc. Se adaugă cepele tăiate mărunt. Din cînd în cînd se controlează și se mai adaugă puțină apă. Cînd fasolea este aproape fiartă, se pune foaia de dafin și sare după gust. La urmă se adaugă oțetul.

Se poate prepara şi cu carne de porc proaspătă în loc de oase, în care caz se adaugă două linguri cu pastă de roşii, puţin cimbru şi sare mai multă.

691. FASOLE ŢUCĂRĂ CU CARNE. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 692, în plus 2—3 ardei graşi, 2—3 căţei de usturoi, 100 g smîntînă.**

Se pregăteşte ca fasolea verde cu carne (v. reţeta 692), adăugîndu-se ardeii tăiaţi felii şi usturoiul tăiat mărunt.

Se serveşte cu smîntînă.

692. FASOLE VERDE CU CARNE. — **1 kg fasole verde, ½ kg carne de vacă sau de porc, 2 cepe, ½ kg roşii, ½ ceaşcă untdelemn, 1 legătură pătrunjel verde, ½ linguriţă sare.**

Se curăţă fasolea şi se spală bine în cîteva ape. Este bine ca în prima apă să stea mai mult — cam 20 minute — pentru ca pămîntul lipit de fasole şi întărit să se moaie. Se adaugă fasolea peste carnea înăbuşită cu ceapa în untdelemn şi se adaugă o ceaşcă cu apă caldă. Se lasă să fiarbă bine. Din cînd în cînd se adaugă puţină apă fiartă. Cînd fasolea este aproape fiartă se adaugă roşiile curăţite de pieliţe şi tăiate felii şi sarea. La sfîrşit se presară verdeaţa tăiată mărunt.

Dacă mîncarea se pregăteşte cu fasole verde din conserve, se lasă carnea să fiarbă complet, apoi se adaugă fasolea.

Observaţie. Mîncarea de fasole, la fel ca foarte multe legume pregătite cu carne, se poate pune la fiert cu carnea şi ceapa crudă, lăsîndu-le să fiarbă încet împreună. Este tot atît de gustoasă şi mult mai recomandată pentru sănătate, decît atunci cînd carnea se înăbuşă separat.

693. GHIVECI CU CARNE DE PORC, DE PASĂRE GRASĂ SAU DE PEŞTE GRAS. — **500 g carne de porc grasă, cîte puţin din toate legumele, ½ kg roşii, 50 g unt, sare, piper.**

Se curăţă, se spală şi se taie tot zarzavatul, afară de mazăre şi bame. Se prăjeşte puţin separat fiecare legumă. Se aşază în tavă rînduri, rînduri, apoi carnea tăiată bucăţi şi înăbuşită în unt cu ceapă, roşii, sare şi piper. Se acoperă şi se dă la cuptor să fiarbă înăbuşit cu puţină apă. Cînd zarzavatul este aproape fiert, se ia capacul şi se ţine în cuptor pînă se rumeneşte.

Legumele proaspete se pot înlocui cu ghiveci din conserve, în momentul cînd carnea este aproape fiartă. Se mai adaugă 2—3 cartofi tăiaţi care se fierb împreună cu carnea.

694. GHIVECI MĂCELĂRESC. — **500 g de diferite feluri de carne, ½ kg de roşii, ½ kg cartofi, 1 morcov, ½ ţelină, 50 g bame, 1 dovlecel, 100 g fasole, ½ conopidă, 150 g untdelemn, 3—4 cepe, 1 vînătă, verdeaţă, sare, 1 pahar mic cu vin.**

Peste bucăţile de carne pregătite ca pentru mîncare se adaugă toate legumele, afară de cartofi şi dovlecei, care se pun după 30

minute. O dată cu cartofii se adaugă roșiile tăiate și un păhărel de vin. Se dă la cuptor să mai scadă. Se presară verdeață tocată și se servește.

695. GÎSCĂ CU MĂSLINE. — **1/4 gîscă, 250 g măsline, 150 g untdelemn, 1/2 kg arpagic, 1/2 țelină, 1 lămîie, 1 foaie de dafin, 1 lingură pastă de roșii, 1 pahar de vin, sare, piper, cimbru.**

Se spală gîsca și se freacă cu lămîie. Se taie bucăți potrivit de mari, se dă un praf de sare și se rumenesc bucățile în untdelemn. După ce s-au scos bucățile rumenite, se lasă untdelemnul să se limpezească. Se scurge și se înlătură tot ce a rămas pe fundul tigăii. Se toarnă apoi untdelemnul limpezit din nou în tigaie, adăugînd și restul de untdelemn o dată cu arpagicul curățit și spălat și cu feliile de țelină. Se rumenește arpagicul fără să se ardă și se scoate pe o farfurie. Se pun într-o cratiță bucățile de carne, măslinele spălate și crestate, foaia de dafin, cimbrul și se acoperă cu apă caldă. Se fierb înăbușit la foc moderat. Cînd carnea începe să se frăgezească se scoate cimbrul, se adaugă arpagicul, piperul, pasta de roșii desfăcută cu vinul, feliile de lămîie curățite de coajă și de pielița albă și se fierb în continuare pînă scade sosul.

Se așază pe o farfurie și se lasă să se răcească.

În același mod se prepară rața cu măsline, în care caz la o rață se folosesc 150 g măsline, 3—4 cepe, o țelină, sare, 150 g untdelemn, 1 lămîie.

696. GÎSCĂ PE VARZĂ. — **4 bucăți carne de gîscă, 1 varză acră, 1 lingură bulion, sare, piper, grăsime de gîscă.**

Se rumenesc bucățile de gîscă în grăsime de gîscă. În aceeași grăsime se călește varza tăiată fin. Se pune bulionul, sarea și piperul. Se adaugă bucățile de carne. Se toarnă un pahar cu apă și se lasă să fiarbă încet pînă carnea este moale. Dacă este necesar se mai adaugă puțină apă. Cînd mîncarea este fiartă și scăzută, se dă la cuptor să se rumenească 30 minute.

La fel se pregătește și rața cu varză.

697. GULAȘ CU CARNE DE PORC. — **1/2 kg carne de porc, 3—4 cepe, 1 lingură grăsime, 1 vîrf de cuțit de boia de ardei dulce, 1 lingură bulion, 1 lingură untură, 1 ou, 2 linguri făină, sare.**

Se înăbușă în grăsime bucățile de carne și ceapa tăiată mărunt, cu piper, pînă cînd ceapa capătă o culoare galbenă deschisă. Se adaugă apoi sarea, boiaua de ardei și apă cît cuprind bucățile. Se lasă să fiarbă pînă carnea se frăgezește. Se adaugă bulionul și se lasă să mai fiarbă puțin pentru ca mîncarea să fie scăzută, dar să aibă suficient sos.

Separat se pregătesc găluştele de făină (v. reţeta 478) şi se pun în carnea cu sos.

698. GULAŞ DE CARTOFI CU CARNE. — **1/2 kg carne, 3 cepe, sare, 5—6 cartofi, 1/2 linguriţă boia de ardei, piper pisat, 1 ceaşcă de grăsime.**

În grăsimea încinsă se înăbuşă carnea cu ceapa tăiată mărunt, pînă se moaie carnea. Se adaugă apoi cartofii tăiaţi bucăţi potrivite, sare, boia de ardei şi puţin piper pisat. Se fierbe pînă se moaie cartofii.

699. GUTUI CU CARNE. — **500 g carne de porc sau pasăre, 4 gutui, 2 linguri zahăr, 1 lingură făină, 1 lingură untură, sare, 2 ceşti zeamă de carne sau de zarzavat.**

Se înăbuşă numai în grăsime bucăţile de carne. Se acoperă carnea cu zeama de carne sau de zarzavat. Se pune puţină sare şi se lasă să fiarbă înăbuşit pînă se moaie. Separat se rumenesc feliile de gutui cu coajă, curăţite de partea tare de la sîmburi. Se adaugă gutuile şi un sos de zahăr ars (v. reţeta 250) cînd carnea este fiartă, apoi se dă la cuptor 30 minute.

700. IEPURE CU MĂSLINE. — **8 bucăţele carne de iepure, 250 g măsline, 250 g arpagic, 1 lingură pastă de roşii, 1/2 lămîie, 1 pahar cu vin, cimbru, piper, sare, 100 g untdelemn.**

Se prepară la fel ca mîncarea de căprioară cu măsline (v. reţeta 706).

701. MIEL CU MAZĂRE. — **1 kg carne de miel, 1 kg mazăre, 100 g grăsime, 2 cepe, mărar, sare, 1 linguriţă făină, 1 linguriţă zahăr ars.**

Peste bucăţelele de carne înăbuşite cu ceapa şi grăsimea se adaugă o linguriţă de făină diluată în apă rece, mazărea şi sarea. Se acoperă cu apă şi se lasă să fiarbă pînă cînd scade sosul. Se prepară mărarul tocat mărunt şi, după gust, o linguriţă de zahăr ars.

702. MIEL CU ROŞII. — **1 kg carne, 1 kg roşii, 100 g grăsime, 1 ceapă, 1 lingură făină, sare, piper, 1 bucată zahăr, verdeaţă.**

Se pregăteşte carnea ca în reţeta 701. Se adaugă roşiile de mărime potrivită întregi şi spălate. Se fierb încet fără să se sfărîme. Se adaugă sarea şi zahărul (după gust) şi se presară cu verdeaţă.

La fel se poate pregăti mîncarea cu piept de vacă, carne de viţel sau de pasăre.

703. MIEL CU SPANAC. — **1 kg carne de miel, 1 kg spanac, 2 cepe, 1/2 lămîie, 1/2 ceaşcă untdelemn, 1 linguriţă făină, sare.**

Se pregăteşte carnea ca pentru mîncare. Se adaugă spanacul curăţit şi spălat foarte bine, sare şi se fierbe totul.

Se poate pregăti şi cu spanacul opărit.

704. MIEL CU SPARANGHEL. — 1½ kg spată de miel, ½ lămîie, 1 kg sparanghel, 100 g unt, ½ lingură făină, sare, piper.

Carnea spălată se freacă cu lămîie. Se taie apoi în bucăţi potrivite, se dă sare şi se înăbuşă cu 50 g unt. Se rumenesc bucăţile în cratiţă sau la cuptor. Se amestecă cu sparanghelul curăţit şi fiert, limpezit şi bine scurs. Se adaugă un sos alb preparat cu zeamă de sparanghel şi restul de ingrediente (v. reţeta 242).

705. MIEL CU TARHON. — 1 kg carne de miel, 3—4 legături ceapă verde, 1 linguriţă de făină, 6 legături pătrunjel, 1 snop mai mare de tarhon, 3—4 felii lămîie, 4—5 linguri untdelemn, sare, 1 linguriţă bulion de roşii (facultativ).

Carnea spălată şi ştearsă cu o cîrpă curată se taie în bucăţi şi se înăbuşă cu untdelemnul.

Verdeţurile spălate şi curăţite de cotoarele mari se taie de cîteva ori şi se pun în cratiţă peste carnea preparată, iar pe deasupra se presară făina. Se amestecă, se toarnă o ceaşcă de apă, se pune sare, se acoperă şi se lasă să fiarbă la foc domol pînă mai scade zeama. Se adaugă feliile de lămîie curăţite de coajă şi, facultativ, puţin bulion de roşii. Se mai dă un clocot şi se serveşte.

La fel se poate pregăti numai cu mărar.

706. MÎNCARE DE CĂPRIOARĂ CU MĂSLINE. — ¾ kg carne de căprioară, 100 g untdelemn, 75 g unt, 1 lingură făină, 1 lingură bulion de roşii, 1 pahar vin roşu, 1 ceaşcă zeamă de carne, ½ ţelină, 250 g arpagic, 150 g măsline.

Se înăbuşă în untdelemn bucăţelele de carne marinată, se adaugă făina. Se stinge cu zeamă de carne sau cu apă şi se lasă să fiarbă pînă se frăgezeşte carnea. Separat se rumenesc în unt, arpagicul şi ţelina. Mai departe se procedează ca la gîsca cu măsline (v. reţeta 695).

707. MÎNCARE GRECEASCĂ DE MIEL (CAPAMA). — ½ miel partea din faţă, coaste, gît, picioare, cît mai multe oscioare, măruntaie, 1 farfurie adîncă cu mărar tăiat mărunt, 1 farfurie cu frunze de pătrunjel, 1 farfurioară cu ceapă verde tocată, 1 farfurioară cu ceapă uscată tăiată mărunt, 30 g pesmet fin, ½ kg unt proaspăt, sare, piper.

Se taie bucăţelele de carne ca la tocană. Măruntaiele se dau prin maşină. Se aşază, într-o cratiţă, jumătate din acest material, în ordinea următoare: la fund ceapa, apoi carnea, mărarul, pătrunjelul, ceapa verde, bucăţelele de măruntaie, sare, piper, unt proaspăt tăiat în bucăţi, bojocul şi pesmetul presărat peste tot cuprinsul cratiţei. Apoi se continuă cu jumătatea a doua de material în aceeaşi ordine. Se acoperă şi se fierbe încet pe marginea maşinii pînă scade toată zeama lăsată de carne şi de zarzavaturi. Nu se pune deloc apă.

708. MINCARE DE PASARE CU MARAR. — **1 pui mare, 3—4 linguri de untdelemn, 2 cepe, 12 legături de mărar, 5—6 legături de pătrunjel, sare.**

Se pregătește la fel ca în rețeta 705.

709. MINCĂRICĂ DE PUI. — **1 pui mare, 1 lingură plină cu unt, 1 lingură cu vîrf de făină, 1 ceapă, pătrunjel verde, 2 gălbenuşuri, 3 linguri smîntînă, sare.**

Se înăbuşă în unt bucăţile de pui, fără să se rumenească. Se presară făina şi se toarnă 1/4 l apă caldă. Se adaugă ceapa întreagă, sare, pătrunjel şi se lasă să fiarbă acoperit 45 minute. Se scoate ceapa şi verdeaţa. Se leagă sosul cu gălbenuşurile şi smîntîna. Se aşază bucăţile de carne în mijlocul farfuriei şi se toarnă sosul deasupra.

710. MINCARE DE SPATĂ DE MIEL CU CARTOFI. — **1 kg carne de miel (spată), 1 kg cartofi noi, 100 g unt sau 150 g untdelemn, 2—3 cepe mici, 1 crenguţă cimbru, sare, salată verde.**

Se pregătește carnea ca pentru mîncare, cu cepele întregi, cimbru şi se toarnă o ceaşcă de apă caldă şi 1/2 linguriţă de sare. Se fierbe în continuare. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă cartofii noi întregi şi sosul de carne atît cît să-i cuprindă. Se serveşte cu salată verde.

711. OSTROPEL DE IEPURE. — **Partea din faţă a iepurelui, 3 linguri untdelemn, 5 linguri oţet, 2—3 cepe, pătrunjel, foaie de dafin, cimbru, 100 g slănină, 1/2 kg arpagic, 1 lingură cu vîrf grăsime, 1 lingură făină, 1/2 l vin roşu, 1/2 l bulion de carne, 1/2 căpăţînă de usturoi, sare.**

Se rumeneşte slănina tăiată în bucăţi. Se scoate din cratiţă şi se prăjesc pe rînd cepele tăiate felii şi bucăţile de iepure, marinate mai înainte 2—3 ore în untdelemn cu sare, ceapă, pătrunjel şi mirodenii. Cînd carnea s-a rumenit uşor, se presară făina şi se subţiază cu vin şi bulion. Se adaugă bucăţile de slănină, ceapa şi usturoiul, verdeaţa şi zeama de la marinată. Se acoperă şi se fierbe încet 2 1/2 ore. După o oră se strecoară sosul, se adaugă în sos arpagicul. Cînd arpagicul a fiert se degresează sosul şi se amestecă cu sînge de iepure, apoi se mai fierbe încă 2 minute. Se toarnă sosul peste bucăţile de carne care se servesc înconjurate cu crutoane.

712. OSTROPEL DE PASĂRE. — **1/2 găină, de raţă sau 1 pui, 2 cepe, 1 lingură rasă făină, 1 lingură oţet, 1/2 căpăţînă de usturoi, 1 lingură unt sau 2 linguri untdelemn, sare, 1/2 lingură bulion (facultativ).**

Se rumenesc bucăţile de carne în untdelemn. Se scot şi se rumenesc cepele tocate mărunt împreună cu usturoiul. Se adaugă făina, se stinge cu oţetul diluat cu apă pînă se obţine un sos subţire. Se strecoară sosul, se adaugă bucăţelele de carne şi se lasă să mai fiarbă încet. Se poate prepara şi cu bulion.

Ostropelul se poate pregăti şi din carne de miel sau de viţel.

713. PAPRICAȘ DE PUI. — **1 pui mare, 1/2 ceapă, 50 g boia, 1 bob cuișoare, 1 lămîie, 1 pahar cu vin, 50 g smîntînă, 1/2 kg cartofi, 100 g slănină afumată, cimbru, 1 lingură untdelemn, sare.**

Se rumenește slănina în untdelemn. Se adaugă bucățile de pui, boiaua și o cuișoară. Se acoperă cu ceapa tăiată fin. Se toarnă vinul și zeama de lămîie și se adaugă cimbrul. Cînd bucățile de carne s-au frăgezit, se adaugă smîntîna fără să mai fiarbă. Se așază pe farfurie cartofii fierți și tăiați, deasupra carnea și se acoperă cu sosul din cratiță. Se servește cu mămăliguță.

714. PAPRICAȘ DE VIȚEL. — **500 g carne (spată de vițel), 6—7 cepe, 100 g unt, un vîrf de cuțit boia de ardei, 100 g smîntînă, sare.**

Se pregătește ca gulașul (v. rețeta 697) cu deosebirea că se scade sosul mai mult și se adaugă smîntîna. Se servește fierbinte cu găluște de făină (v. rețeta 478) sau cu mămăliguță.

715. PERE DE IARNĂ CU CARNE DE PORC. — **1 kg pere tari, 1/2 kg carne, 1 lingură zahăr, 1 linguriță făină, 150 g grăsime, sare.**

Se pregătește la fel ca mîncarea de gutui cu carne (v. rețeta 699).

716. PICIOR DE PORC AFUMAT CU VARZĂ MURATĂ ȘI CARTOFI. — **1 1/2 kg picior de porc, 1 varză murată, 1/2 kg cartofi, 1 lingură untură, 1 linguriță de chimen, zarzavat de supă, 2—3 cepe, sare.**

Se spală piciorul de porc cu apă caldă, se clătește și se pune la fiert cu ceapă, sare și zarzavat de supă tăiat felii. Se spală varza, se taie fîșii și se pune într-o cratiță cu 1/2 ceașcă cu apă și chimen. Se fierbe acoperită pînă scade toată zeama și se înmoaie. Se adaugă piciorul de porc fiert. În zeama rămasă se fierb cartofii întregi curățiți. Se scot pe o farfurie, iar la mijloc se pune piciorul de porc și împrejur varza. Se servește fierbinte.

717. PIEPT DE MÎNZAT CU CAROTE. — **500 g carne, 100 g unt sau 150 g untdelemn, 1 lingură făină, 1 kg carote, sare, 1/2 ceașcă smîntînă sau 1 lingură zahăr ars.**

Se taie carnea bucățele potrivite și se înăbușă cu grăsimea într-o cratiță acoperită. Se adaugă făina, apa caldă, 1/2 linguriță de sare și se lasă să fiarbă acoperit. Cînd carnea este pe jumătate fiartă se pun carotele curățite și spălate și la sfîrșit smîntîna sau zahărul ars stins cu apă. Se mai dă un clocot.

718. PIEPT DE VACĂ CU MĂSLINE. — **500 g piept gras de vacă, 250 g măsline, 3 cepe, 2 linguri untdelemn, 1 lingură pastă de roșii, cimbru, sare.**

Se prepară ca gîsca cu măsline (v. rețeta 695).

719. PILAF DE BURTĂ. — **500 g burtă (muche), 4 ceşcuţe orez, zarzavat de supă, 2 cepe, piper, 75 g unt, sare, sos de roşii (facultativ).**

Se pune la fiert ca pentru supă burta curăţită, spălată şi tăiată bucăţi împreună cu zarzavatul şi ceapa. Se pune untul la topit, se adaugă orezul curăţit şi spălat, se ţine pe foc 5—7 minute, amestecînd tot timpul. Se acoperă cu 12 ceşcuţe zeamă de burtă strecurată, sare, piper, se lasă să fiarbă orezul adăugînd şi bucăţelele de burtă.

Se serveşte, după gust, cu sos de roşii (v. reţeta 275).

720. PILAF CU CÎRNAŢI ŞI SOS DE ROŞII. — **3 ceşcuţe de orez, 2 cepe mici, 500 g cîrnaţi afumaţi, 50 g unt, sare, piper, 1 lingură pastă de roşii, 3 linguri smîntînă.**

Se taie ceapa mărunt şi se rumeneşte puţin în unt. Se adaugă orezul, se lasă cîteva minute, se pun nouă ceşcuţe cu apă, 1/2 linguriţă de sare, un vîrf de cuţit de piper şi se lasă să fiarbă. Se curăţă cîrnaţii de pieliţă. Jumătate din cîrnaţi se taie pătrăţele mici şi se fierb cu o ceaşcă de apă clocotită pînă se moaie şi scade apa. Se răstoarnă peste orez. Se mai adaugă o ceaşcă cu apă, se acoperă şi se fierbe bine orezul la foc moale. Restul de cîrnaţi se taie felii rotunde, late de un deget şi se fierb la fel ca pătrăţelele de cîrnaţi.

Se umple o ceaşcă cu orezul fiert, se răstoarnă în chip de moviliţă pe o farfurie şi se continuă astfel cu tot pilaful. Felioarele de cîrnaţi se aşază coroniţă în jurul moviliţelor de orez. Deasupra se toarnă un sos preparat din pastă de roşii desfăcută cu smîntînă.

Se serveşte fierbinte.

721. PILAF DE GĂINĂ. — **4—5 bucăţi din găină fiartă, 3 ceşcuţe de orez, 1 vîrf de cuţit piper, 9 ceşcuţe zeamă de carne, 50 g grăsime de găină sau unt, sare.**

Orezul ales şi spălat se usucă într-o cîrpă şi se prăjeşte în unt sau în grăsime de găină. Apoi se pun bucăţile de găină şi se adaugă zeama în care a fiert găina, sare şi piper. Se acoperă cu un capac şi se pune să fiarbă în cuptor, la foc mic, 30 minute, controlînd dacă orezul este fiert. Nu se amestecă cu lingura, ci se scutură din cînd în cînd cratiţa. Dacă orezul nu este bine fiert şi zeama a scăzut, se mai adaugă puţină supă sau apă şi se lasă să fiarbă. Cînd este gata, se aşază pe o farfurie orezul în mijloc şi de jur împrejur bucăţile de carne.

Se pregăteşte la fel şi cu măruntaie de pasăre.

722. PILAF SÎRBESC CU CARNE DE BERBEC. — **500 g carne de berbec, 3 ceşcuţe de orez, 500 g roşii, 4 ardei, verdeaţă, 100 g grăsime, 1 ceapă, 9 ceşcuţe zeamă de carne sau de zarzavat, 1/2 lămîie, sare.**

Carnea de berbec, frecată cu lămîie, se pregăteşte ca pentru mîncare (v. reţeta 671). Separat se prăjeşte orezul în grăsime, se adaugă zeama de carne, şi cînd orezul este pe jumătate fiert, se

adaugă roșiile curățite de pieliță și semințe, ardeii tăiați, sarea și bucățelele de carne. Se dă la cuptor pînă ce scade zeama și orezul este bine fiert. Se adaugă verdeața tocată.

723. PORUMBEI PE COSTIȚĂ AFUMATĂ. — **4 pui de porumbei, 150 g unt, 2—3 ciuperci, 100 g costiță afumată, 1/2 lămîie, 8 feliuțe de franzelă mică sau 4 felii mari (tăiate în două), sare, piper.**

Porumbeii curățiți, goliți, spălați, sărați și piperați se așază într-o cratiță și se înăbușă cu o bucățică de unt și feliuțe de costiță afumată, 2—3 ciuperci, întorcîndu-i și adăugînd 1—2 linguri de apă din timp în timp. Cînd sînt rumeniți, se așază pe o farfurie peste feliile de costiță puse pe canapele de pîine prăjite în unt. În sosul rămas se stoarce zeama de la 1/2 lămîie și se toarnă peste porumbei.

724. PORUMBEI CU MAZĂRE. — **4 porumbei, 150 g unt, 1 linguriță făină, 1 1/2 kg mazăre, verdeață, 2—3 cepe mici, sare, zeamă de carne, 1—2 lingurițe zahăr ars (facultativ).**

Se curăță și se golesc puii de porumbei. Se întorc aripile spre spate; picioarele se bagă în tăietura din burtă. Se rumenesc cu ceapă în untul topit în cratiță. Se adaugă făina, mazărea boabe, puțină sare. Se umple cu zeamă de carne sau apă caldă. Se acoperă și se lasă să fiarbă încet 45 minute. Se poate da culoare și gust cu zahăr ars și stins cu apă rece. Cînd mîncarea este gata, se presară o linguriță de mărar și pătrunjel tocat.

725. PORUMBEI CU ROȘII. — **4 pui de porumbei, 1 kg roșii rotunde și mari, 1—2 cepe, 100 g unt, pătrunjel verde, 1/2 linguriță zahăr, 1 linguriță de făină, sare.**

Se pregătesc puii de porumbei ca în rețeta 724. Se adaugă roșiile întregi. Se fierb încet 30 minute ca să nu se sfărîme. La sfîrșit se presară cu verdeață.

726. PRAZ CU CARNE. — **500 g carne, 3 legături de praz, 1 lingură bulion, 150 g untdelemn, sare, piper, 1/2 lămîie, 1 bucățică de zahăr, zeamă de carne.**

Se pregătește carnea ca pentru mîncare. Separat se rumenește prazul tăiat în bucăți. Se așază într-o cratiță carnea și prazul. Se acoperă cu zeamă de carne sau apă în care s-a desfăcut bulionul. Se gustă de sare și piper. Se lasă la foc potrivit pînă se moaie carnea. Se adaugă atunci o bucățică de zahăr caramelizat și felii de lămîie.

727. PRUNE CU CARNE DE PASĂRE SAU DE PORC. — **1/2 kg carne, 300 g prune uscate, 3 linguri unt, 2—3 lingurițe zahăr, sare.**

Bucățile de carne se rumenesc în unt. Se toarnă apă cît le cuprinde, sare după gust și se lasă să fiarbă pînă ce se frăgezește carnea. Se adaugă prunele spălate bine în mai multe ape călduțe.

După ce au fiert şi prunele, se toarnă un sos de zahăr ars (v. reţeta 250). Se lasă să mai dea cîteva clocote şi se serveşte rece.

728. PUI CU BAME. — **1 pui mare sau 2 mici, 100 g unt, 1/2 kg bame, 1 ceapă, sare.**

Se pregăteşte întocmai ca bamele cu carne (v. reţeta 669).

729. PUI CU CONOPIDĂ. — **1 pui, 1 conopidă, 100 g unt, 2—3 linguri smîntînă, 1 ceaşcă zeamă de carne, 1/2 lămîie, 1 lingură făină, sare.**

Se înăbuşă în unt bucăţile de pui. Se adaugă bucăţelele de conopidă fiartă în apă cu sare. Separat se face un sos alb amestecat cu smîntînă (v. reţeta 242). Se fierbe sosul timp de 15 minute. Se picură zeama de lămîie şi se sărează. Se toarnă peste mîncare şi se serveşte.

730. PUI CU MAZĂRE. — **1 pui de 750 g—1 kg, 2 kg mazăre tînără, 3—4 cepe mici, 1 legătură mărar, 1—2 linguriţe zahăr, 1 linguriţă sare, 100 g unt, 1 linguriţă făină.**

Puiul tăiat în patru se pregăteşte ca porumbeii cu mazăre (v. reţeta 724).

731. PUI CU SMÎNTÎNĂ. — **1 pui, 1 ceaşcă smîntînă, 1/2 lingură făină, verdeaţă, 50 g unt, sare, zeamă de carne.**

Se înăbuşă în unt bucăţile de pui, se toarnă puţină zeamă de carne sau apă, se sărează şi se lasă să fiarbă încet pînă ce se frăgezeşte carnea. Se adaugă atunci smîntîna amestecată cu făina şi verdeaţa tăiată fin. Se lasă să dea cîteva clocote ca să fiarbă făina.

În acelaşi mod se poate pregăti şi miel cu smîntînă.

732. PUI CU VINETE. — **2 pui mici sau unul mai mare, 4 vinete mici, 100 g unt, 3—4 roşii, verdeaţă, ceapă, 1 ardei, sare.**

Peste bucăţile de pui înăbuşite în jumătate din unt cu ceapă se pun roşiile, ardeiul tăiat şi sare. Separat se taie vinetele în lung şi în curmeziş, se opăresc 10 minute în apă clocotită cu sare, se storc, se scurg într-un şervet şi se rumenesc în restul de unt. Se adaugă vinetele în cratiţa cu carne şi se dă la cuptor. Înainte de a se servi se prepară puţină verdeaţă tocată.

733. RĂCITURI DE PORC. — **2 1/2 kg picioare şi cap de porc, usturoi, zarzavat de supă, 1 ceapă, sare.**

Se curăţă, se pîrlesc şi se spală în mai multe ape picioarele şi capul de porc. Se acoperă cu şase litri de apă şi se pun la fiert împreună cu zarzavatul şi ceapa ; se spumuiesc. Se lasă să clocotească foarte încet şi fără capac 4—5 ore. Cînd apa a scăzut, atît cît să acopere carnea, răciturile sînt gata. Bucăţile de carne fiartă curăţite de oase, se aşază în farfurii adînci.

Se curăță usturoiul și se pisează împreună cu sarea. Se pune usturoiul într-o strecurătoare și se toarnă peste el zeamă călduță degresată, în farfuriile cu carne. Se dau la rece pînă se încheagă piftia.

Observație. Usturoiul nu se opărește pentru că își schimbă gustul.

734. RASOL DE GĂINĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ. — **1 găină, 3 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 1/2 țelină, 2 cepe, 1/2 kg cartofi noi, 200 g smîntînă, sare.**

Se fierbe o supă de găină și se servește carnea cu legumele din supă, cartofii fierți și un sos de smîntînă (v. rețeta 280). Se mai poate servi și cu sos de usturoi (v. rețeta 288) și mămăliguță.

735. RASOL DE MIEL. — **1 kg carne de miel, zarzavat de supă, 1 ceapă, verdeață, sare, salată verde (sos de muștar sau sos vinegretă), usturoi.**

Se fierbe carnea ca pentru supă. Se servește cu salată de sezon, cu sos de muștar sau vinegretă, usturoi.

736. ROȘII CU CARNE. — **1/2 kg carne, 1 kg roșii, 2 cepe, 100 g unt, sare, 1 vîrf de linguriță făină, verdeață.**

Se pregătesc bucățile de carne ca pentru mîncare. Peste carnea fiartă se adaugă roșiile tăiate în două și curățite de pieliţe și semințe, făina muiată în apă rece și sare. Se lasă să fiarbă 30 minute. Se presară verdeață și se servește.

737. SLĂNINĂ CU MAZĂRE VERDE. — **250 g slănină afumată, 1 kg mazăre verde conserve.**

Se taie slănina afumată în bucățele mici, se prăjesc pînă se rumenesc ușor și se adaugă mazărea verde din conserve, scursă și limpezită. Se acoperă și se lasă la un foc potrivit 10 minute, scuturînd cratița din cînd în cînd. Se gustă de sare.

Se servește foarte fierbinte. Cratița se pune pe o rotiță de metal, care servește ca un strat izolator între cratiță și flacără, pentru ca mîncarea să nu se lipească.

738. SOTE DE MIEL CU CIUPERCI ȘI SOS INDIAN. — **1 kg carne de miel, 150 g ciuperci, 50 g unt, sare, piper, pătrunjel verde, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 pahar cu vin, 150 g orez.**

Carnea curățită, spălată, tăiată bucățele potrivite se rumenește în cratiță cu bucata de unt. Se adugă ciupercile spălate, tăiate feliuțe, presărate cu sare și piper, se lasă pe foc, amestecînd continuu, 10—15 minute. Se adaugă făina amestecată bine în grăsime, se toarnă zeama de carne (în lipsă apă) și vin. Se acoperă și se lasă să fiarbă 30 minute cu grijă să nu se prindă de fund. Se amestecă din timp în timp. Se presară pătrunjel verde. Orezul se fierbe în apă cu sare, se strecoară, se limpezește și se acoperă cu sos indian (rețeta 261).

739. STUFAT DE MIEL. — **750 g carne de miel, 2 cepe uscate, 150 g grăsime, 1 snop de ceapă verde, 1 snop de usturoi verde, 1 lingură oțet (sau zeamă de lămîie), sare, 1 ceașcă zeamă de carne.**

Se înăbușă în grăsime bucățile de miel cu sare și ceapă veche tăiată mărunt. Cînd ceapa s-a topit bine, se adaugă zeama de carne sau apă. Ceapa și usturoiul verde curățite se taie bucățele sau se înnoadă și se opăresc în apă clocotită cu sare. Se scurg bine în strecurătoare. Se înăbușă cu grăsime 10—15 minute. Se adaugă carnea de miel. Se lasă să fiarbă împreună. Se toarnă oțet sau zeamă de lămîie. Se gustă de sare.

740. TOCANĂ DE BERBEC I. — **1 kg piept de berbec, 100 g costiță afumată, 1/2 kg ceapă, 50 g unt, 1 cățel de usturoi, verdeață, 1 lingură făină, 1 l zeamă de carne, sare, piper.**

Se topește grăsimea de pe bucățile de carne spălate și opărite și se rumenesc puțin bucățile de costiță și cepele tăiate peștișori. Se face un sos din făină, unt și zeama de carne, în care se pune carnea, costița, verdeață, sare și piper. Se fierbe acoperit 30 minute apoi se adaugă usturoiul tăiat și se fierbe încă 30 minute, observînd ca mîncarea să fie acoperită cu lichid. Dacă sosul a scăzut, se mai adaugă apă. Se gustă de sare și se servește caldă.

741. TOCANĂ DE BERBEC II. — **1/2 kg piept de berbec, 10 cepe, 2 linguri grăsime, 1/2 kg roșii, 6 ardei, 1/2 lămîie, sare, piper, 1 linguriță făină.**

Carnea se freacă cu lămîie. Se taie în bucăți și se rumenește în grăsime. Se adaugă cepele tăiate felii subțiri și se rumenesc. Se toarnă puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit pînă se moaie carnea. Se adaugă roșiile fierte și strecurate, sare, piper, ardeii rupți în fîșii și făina. Se mai scade în cuptor și se servește.

742. TOCANĂ DE BURTĂ. — **500 g burtă, zarzavat de supă, 1 pahar cu vin, 1/2 kg ceapă, sare, piper, 1/2 kg roșii sau 1 lingură bulion de roșii, 150 g untdelemn.**

Se pregătește tocana ca în rețeta precedentă, cu burta fiartă ca pentru supă și tăiată fîșii.

743. TOCANĂ NAȚIONALĂ. — **1/2 kg carne de vacă sau de porc, 1/2 kg ceapă, 2 linguri grăsime, 2—3 cartofi, 1 lingură bulion, sare, verdeață multă, cimbru, 1 pahar de vin, 1 ceașcă zeamă de carne.**

Peste bucățile de carne pregătite ca pentru mîncare se adaugă cartofii, sarea, puțină zeamă de carne sau apă. Cînd cartofii sînt fierți se adaugă bulionul, vinul, cimbrul și verdeața. Se mai lasă să scadă la cuptor.

Se servește cu mămăliguță.

Vara se înlocuiesc cartofii cu ardei grași, roșii și verdeață multă. Se fierbe în mîncare un ardei iute întreg.

744. TUSLAMA DE BURTĂ. — **½ kg burtă, zarzavat de supă, sare, piper, usturoi, 2 gălbenuşuri.**

Se fierbe burta spălată bine, tăiată bucăţi împreună cu zarzavatul şi sare ca orice supă, reducînd zeama la ¼. Cînd este fiartă, se aşază bucăţile într-un castron şi se acoperă cu un sos preparat din zeama scăzută, usturoi pisat, piper şi gălbenuşurile amestecate toate pe baia de apă.

Se serveşte fierbinte.

745. ŢELINĂ CU CARNE. — **500 g carne de vacă, 1 kg ţelină, 2 cepe, 4 linguri untdelemn sau 1 lingură cu vîrf de untură, ½ linguriţă sare.**

Se pregăteşte ca gutuile cu carne (v. reţeta 699).

746. VARZĂ CU CARNE DE PORC. — **2 căpăţîni de varză, 1 kg carne de porc, 1 lingură pastă de roşii, sare, piper boabe.**

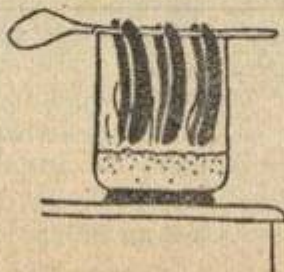
Se taie varza fideluţă. Se ţine în apă 30 minute. Se stoarce şi se aşază în cratiţă, împreună cu carnea tăiată în bucăţi, pasta de roşii desfăcută cu o ceaşcă de apă caldă, sare şi boabele de piper. Se pune la fiert pînă ce se moaie carnea şi varza, adăugînd din cînd în cînd cîte puţină apă caldă. Se dă la cuptor pînă se rumeneşte.

747. VINETE CU CARNE. — **500 g carne, 2 cepe, 3 vinete potrivite, sare, ½ ceaşcă untdelemn, ½ kg roşii, pătrunjel verde, 1 linguriţă făină.**

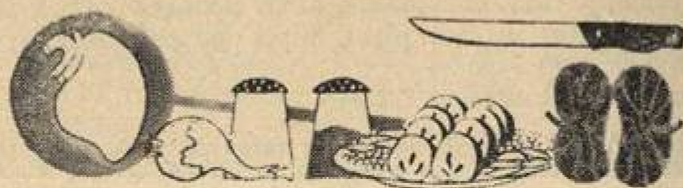
Se pregătesc ca puii cu vinete (v. reţeta 732).

748. VIŢEL CU LEGUME. — **500 g carne fără os, 1 conopidă, 1 legătură de carote, 8 cepe potrivite, 100 g caşcaval ras, lămîie, 100 g unt, 1 lingură făină, sare.**

Se fierbe carnea şi separat legumele în apă cu sare. Se topeşte jumătate din unt şi se adaugă făina. Se stinge cu zeamă de carne. Se adaugă bucăţelele de carne, conopida fiartă desfăcută în buchete şi celelalte legume. Se aşază într-un graten uns cu restul de unt. Se stoarce zeama de lămîie. Se presară caşcavalul ras şi se dă 20 minute la cuptor.



Mîncări din măruntaie



749. MINCARE MARINĂREASCĂ DIN BOJOC. — **$^3/_4$ kg bojoci de vițel, $^1/_2$ ceașcă untdelemn, 100 g costiță afumată, 250 g arpagic, 1 linguriță făină, 1 pahar vin, 100 g ciuperci, 1 crenguță cimbru, sare, piper.**

Bojocii spălați cu apă călduță se taie în cuburi și se opăresc. Se pun apoi în apă clocotită și se fierb 30 minute. Se limpezesc și se zvîntă într-un șervet. Ciupercile tăiate feliuțe se fierb acoperit într-o cratiță cu o ceașcă de zeamă de la fiertură, untdelemn și cimbru. Separat se rumenește arpagicul curățit, împreună cu costița tăiată pătrățele și se răstoarnă peste ciuperci, adăugînd făina desfăcută în puțină zeamă și vinul. Se adaugă bojocii și se fierb în clocot 15—20 minute. Se pune sare și piper după gust.

750. CARTOFI UMPLUȚI CU CREIER. — **10—12 cartofi, 250 g creier, 50 g șuncă, 4 gălbenușuri, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 150 g unt, sare, piper, pătrunjel verde.**

Se curăță creierul (v. rețeta 761), se prăjește înăbușit cu o bucățică de unt și se amestecă cu un sos alb (v. rețeta 242), în care se adaugă gălbenușurile, șunca tocată și pătrunjelul verde. Se umplu cartofii curățiți și scobiți și se așază într-o cratiță cu unt și 2—3 linguri de apă. Se prăjesc în cuptor fără a-i lăsa să se sfărîme, acoperiți cu un capac. Se servesc cu salată.

751. CREIER ÎN ALUAT. — **500 g creier, 1 lămîie, 1 legătură pătrunjel verde, 200 g untdelemn, 1 ceașcă aluat de clătite, sare, piper, salată sau sote de legume.**

Se curăță și se fierbe creierul. După ce s-a răcit, se taie felii și se marinează 30 minute în zeamă de lămîie, sare, piper, pătrunjel tocat și o linguriță de untdelemn. Se înmoaie apoi în aluatul de clătite (v. rețeta 450) și se prăjesc în untdelemn. Se servesc cu o salată sau un sote de legume (v. rețeta 221).

752. CREIER ÎN ASPIC. — ½ kg creier, ½ kg aspic, sare, piper, salată verde.

Se fierbe creierul (v. reţeta 761). Se răceşte şi se taie felii. Se toarnă într-o formă un strat de aspic topit, se lasă să se prindă şi se acoperă cu un rînd de felii de creier. Se toarnă din nou aspic, apoi creier şi se continuă astfel terminînd cu aspic. Se dă la rece. Cînd s-a închegat bine se toarnă pe o farfurie. Se serveşte cu salată verde.

753. CREIER CU CIUPERCI. — 500 g creier, ¼ kg ciuperci, 75 g unt, 2 linguri făină, 1 lămîie, ½ ceaşcă smîntînă, 1 ceapă, sare, piper.

Se fierbe creierul curăţit (v. reţeta 761) cu ceapa şi se taie în bucăţele de mărimea unei nuci. Se fierb şi ciupercile tăiate feliuţe. Se prepară cu sos alb (v. reţeta 242), stins cu zeama de la ciuperci, şi se pune sare, piper, smîntînă, ciupercile şi zeama de la o jumătate de lămîie. Se toarnă peste creier şi se serveşte fierbinte.

754. CREIER GRATINAT. — 500 g creier, 100 g unt, 2 linguri făină, 2—3 linguri caşcaval ras, o ceaşcă lapte, sare.

Se prepară la fel cu creierul cu sos alb (v. reţeta 756) şi se aşază într-un graten uns. Se presară cu caşcaval şi bucăţele de unt. Se rumeneşte în cuptor.

755. CREIER GĂTIT MARINĂREŞTE. — 2 creieri, 150 g unt, 20 fire arpagic, 2 ciuperci mici, 10 crutoane, 1 pahar vin roşu, sare, 3 ceşti zeamă de carne.

Se fierb creierii curăţiţi şi spălaţi (v. reţeta 761) în zeamă de carne amestecată cu vin roşu. Se scurg, se sărează şi se taie felii, care se înăbuşă în tigaie, cu unt, adăugîndu-se arpagicul şi ciupercile tăiate felii. Se scade la jumătate zeama în care au fiert creierii. Se amestecă cu 50 g unt frecat şi se toarnă peste creieri. Se lasă cîteva minute, apoi se scot pe farfurie şi se înconjură cu crutoane prăjite în unt.

756. CREIER CU SOS ALB. — 500 g creier, 100 g unt, 2 linguri făină, lapte, sare, piper.

Se curăţă şi se fierbe creierul (v. reţeta 761). Se pregăteşte sosul alb (v. reţeta 242) şi se toarnă peste creierul tăiat felii.

757. CREIER CU SOS CATIFELAT. — ¼ kg creieri de porc, 100 g unt, 1 linguriţă rasă cu făină, 6 ciuperci, 6 cepe mici (arpagic), ¼ pahar supă de legume, ½ pahar de vin, 2 gălbenuşuri, ½ lămîie, sare, piper.

Se topeşte untul, se adaugă făina şi se stinge cu supa de legume. Se adaugă ciupercile spălate, tăiate feliuţe, cepele curăţite întregi. Se toarnă şi vinul. Se lasă să fiarbă o oră la foc mic. Se adaugă creierii fierţi (v. reţeta 761), sare şi piper şi se continuă fierberea 10

minute. Se desfac gălbenuşurile cu zeama de lămîie şi cu sos din cratiţă. Se toarnă deasupra. Se servesc foarte fierbinţi.

La fel se pregătesc şi creierii de viţel.

758. CREIER CU MACAROANE. — **500 g creier, 125 g unt, 75 g untdelemn, 1 lingură făină, 200 g macaroane, sare, sos de şuncă.**

Feliile de creier curăţit, presărate cu sare şi date prin făină, se rumenesc în grăsime. Se servesc cu macaroane fierte, acoperite cu un sos de şuncă (v. reţeta 262).

759. CREIER PE OREZ. — **500 g creier, 80 g unt, zarzavat de supă, 1 linguriţă oţet, sare, piper, 4 ceşcuţe orez, 100 g făină, 1 lingură untdelemn, 2 ouă.**

Se curăţă şi se fierbe creierul (v. reţeta 761). Se lasă să se răcească bine, apoi se taie şi se pune într-un vas cu oţet, sare şi piper. După 15 minute, se moaie în aluat de prăjit (v. reţeta 1013) şi se servesc pe orezul fiert în prealabil 15 minute, scurs, amestecat cu unt şi ţinut 10 minute la cuptor.

760. CREIER PANE. — **½ kg creier, 2 ouă, 1 lingură plină cu făină, 3 linguri pesmet, 150—200 g unt, sare, piper, salată.**

Se taie creierul spălat şi curăţit (v. reţeta 761) în felii groase de un deget, se sărează, se piperează şi se panează ca şniţelul (v. reţeta 973). Se serveşte cu salată.

761. CREIER CU UNT NEGRU. — **500 g creier, 150 g unt, pătrunjel verde, 1 ceapă, zarzavat de supă, 1 lingură oţet, piper, lămîie, sare, o foaie de dafin (facultativ).**

Se ţine creierul în apă rece 30 minute. Se spală, se curăţă de vinişoarele de sînge şi de pieliţă, cu băgare de seamă (se aşază pe o farfurie sau pe un fund de lemn). Se pune la fiert într-o cratiţă apa cu ceapa, zarzavatul tăiat în patru de-a lungul, foaia de dafin (facultativ), oţetul, ½ linguriţă de sare. După ce legumele au fiert 30 minute, se adaugă şi creierul. Se fierbe în continuare 20 minute, fiind acoperit cu apă. Se scoate cu atenţie şi se lasă cîteva minute pe un fund de lemn, care a fost acoperit cu o bucată de tifon curat pus în două.

Creierul se pune pe farfurie şi se toarnă deasupra sosul de unt negru (v. reţeta 285). Se presară deasupra pătrunjel verde.

762. CREIER CU VIN ALB. — **½ kg creier, 2 cepe, 1 morcov, nucşoară, verdeaţă, 2 boabe cuişoare, 1½ pahar de vin alb, 1 ceaşcă bulion de carne degresat, 50 g unt, 1 lingură rasă de făină, 1 gălbenuş, ½ lămîie, sare, garnitură de legume sau paste făinoase.**

Se aşază creierul curăţit (v. reţeta 761) într-o cratiţă, peste rondele de ceapă şi morcov. Se adaugă verdeaţa, boabele de cuişoare, cîteva bucăţi de nucşoară, vinul şi bulionul de carne şi se fierbe

acoperit 30 minute. Se scurge şi se ţine la cald. Între timp se pregăteşte un sos din jumătate din unt şi făină. Se subţiază cu un pahar şi jumătate de zeamă strecurată de la fiertură. Se fierbe încet. Se ia de pe foc şi se leagă cu gălbenuşul, apoi se adaugă restul de unt şi zeama de lămîie. Se toarnă sosul peste creier şi se serveşte cu o garnitură de legume sau paste făinoase.

763. DROB DE MIEL. — **Măruntaiele de la un miel (inima, ficatul, bojocii) şi praporul, 3 ouă, sare, piper, 1 ceapă, mărar, pătrunjel, 1 lingură unt, salată verde.**

Se fierb măruntaiele şi, apoi se toacă mărunt. Se adaugă ceapa şi verdeaţa, de asemenea tocate mărunt. Se amestecă cu oul, puţină sare şi piper. Se întinde praporul. Se pune tocătura înăuntru şi se acoperă cu marginile, pentru a se face ca o turtă. Se pune în unt şi se prăjeşte drobul pe ambele părţi sau se coace în cuptor.

Se serveşte cu salată verde.

Se pot adăuga la tocătură două ouă răscoapte tocate.

764. FICAT PE CANAPELE CU ROŞII. — **500 g ficat, 1/2 kg roşii, 8 felii de franzelă, 150 g unt, verdeaţă, sare, piper, sote de legume.**

Se curăţă ficatul, se taie felii, se prăjeşte în unt, şi la urmă se sărează. Se prăjesc feliile de franzelă fără coajă. Se taie roşiile în două, se înăbuşă în unt, se dă sare, piper, se aşază pe feliile de franzelă, deasupra feliilor de ficat. Se presară cu verdeaţă şi se dă 5 minute la cuptor. Se pun apoi pe marginea farfuriei de servit, iar la mijloc se pune un sote de legume (v. reţeta 221).

765. FICAT DE GÎSCĂ LA CUPTOR. — **1 ficat de gîscă, 500 g untură de gîscă, sare, salată.**

Se curăţă ficatul, scoţînd partea verzuie unde a fost fierea. Se ţine în lapte rece o oră, se scoate şi se şterge. Se aşază într-un vas şi se acoperă pe 3/4 cu untură de gîscă topită. Se pune deasupra o hîrtie pergament unsă cu untură şi se dă la cuptor moale 20 minute, fără ca untura să fiarbă. Se stropeşte hîrtia din cînd în cînd cu grăsime. Cînd ficatul este pe jumătate copt, se sărează pe toate părţile cu sare fină şi se termină coptul. Se lasă să se răcească în grăsime. Se scoate, se scurge grăsimea, iar sucul ficatului rămas pe fundul vasului se toarnă prin sită peste ficat. Se taie felii la masă şi se serveşte cu o salată.

766. FICAT PRĂJIT LA TIGAIE. — **1/2 kg ficat, 100 g unt, 1 lingură făină, pătrunjel verde, 1 lămîie, sare, piper, o ceaşcă de lapte.**

Se şterge ficatul, se ţine 1/2 oră în lapte, se curăţă şi se taie felii subţiri. Se dau feliile prin făină şi se prăjesc la foc viu în unt topit. Nu se ţin prea mult pe foc deoarece ficatul se întăreşte. Se aşază feliile pe o farfurie. În sosul ficatului se stoarce zeama de la

jumătate de lămîie, apoi se strecoară și se toarnă peste ficat. Se adaugă sare și piper după gust și se garnisește cu felii de lămîie și pătrunjel tocat.

Observație. Ficatul se sărează totdeauna după ce a fost fiert, deoarece sarea îl întărește.

767. FICAT PREGĂTIT ITALIENEȘTE CU OREZ FIERT. — **500 g ficat, 150 g ciuperci, 5—6 fire de ceapă verde, 1 legătură pătrunjel verde, 1 crenguță busuioc, 1/2 foaie de dafin, 3—4 linguri untdelemn sau unt, 1/2 lingură făină, 1 lingură zeamă de lămîie sau 1 linguriță oțet, 1 ceașcă zeamă de carne, sare, piper.**

Ficatul, curățit de pielițe și vine, se șterge cu o cîrpă umedă și se taie felii subțiri. Verdețurile indicate se taie mărunt. Foaia de dafin se pisează. Se așază totul într-o cratiță cu untdelemn: un rînd de felii subțiri de ficat, peste ele verdețuri și ciuperci spălate bine și tăiate feliuțe, alt rînd de ficat și celelalte cum urmează. Se acoperă și se fierb la foc potrivit 45—60 minute. Se scoate ficatul din cratiță și se adaugă făina care se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne sau apă caldă. Se sărează și se piperează după gust. Se adaugă zeama de lămîie sau oțetul și se toarnă sosul fierbinte peste ficat.

768. FICAT DE VIȚEL ÎMPĂNAT. — **500 g ficat, 50 g slănină afumată, 1 lingură făină, 100 g untdelemn, 4 linguri oțet, 1 foaie de dafin, piper boabe, sare, 1 ceapă, pătrunjel verde, 25 g unt, 1 păhărel cu vin, 1/2 lingură pesmet, 1/2 lingură sos de roșii.**

Se taie ficatul felii, se împănează cu slănină, se stropesc cu puțin untdelemn și se marinează 30 minute în 1/2 l apă amestecată cu oțet, foaia de dafin, piper, sare. Se trec feliile prin făină și se rumenesc în untdelemn pe ambele părți. Se scot, și în aceeași tigaie se înăbușă ceapa tocată mărunt. Se adaugă pătrunjelul tocat, sare, pesmet și sosul de roșii (v. rețeta 275) subțiat cu vin. Se scade puțin. Cu acest sos se acoperă feliile de ficat care se pun apoi pe o farfurie graten unsă cu unt. Restul de sos se subțiază cu puțină apă și se toarnă deasupra și în jurul feliilor. Se dă la cuptor 10 minute.

769. FICAT PANE. — **500 g ficat de porc, 1/2 l lapte, 1 ou, pesmet, făină, untdelemn, sare, salată.**

Se șterge ficatul, se taie felii groase de 1 cm, se curăță de pieliță și se țin în lapte 15 minute. Se trec apoi feliile prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în untdelemn bine încins. Se sărează după ce au fost prăjite și se servesc imediat, deoarece dacă stă mai mult ficatul se întărește. Se servește cu o salată.

770. FICAT UMPLUT. — **3/4 kg ficat într-o singură bucată, 100 g unt, 1 chiflă, 1/2 pahar lapte, 1 pahar cu vin alb, cîteva felii de slănină proaspătă, 2 cepe, pătrunjel verde, 1 ou, făină, 1 ceaşcă zeamă de carne, sare, o foaie de dafin, cimbru, sote de legume.**

Se freacă untul spumă, se adaugă chifla muiată în lapte şi bine zdrobită, oul, pătrunjelul tocat, o ceapă rasă. Ficatul se şterge cu o cîrpă curată umedă şi cu altă cîrpă uscată; apoi se face în margine o tăietură orizontală care se umple cu compoziţia de mai sus. Se coase, se trece prin făină şi se pune într-o cratiţă pe fundul căreia s-au aşezat feliile de slănină (în lipsă de slănină, se pun 50 g unt sau 2—3 linguri de untdelemn crud), o ceapă întreagă, foaia de dafin, cimbrul, vinul şi o ceaşcă zeamă de carne. Se fierbe înăbuşit la foc mic 30—40 minute. Se scoate pe farfurie, se sărează ficatul după gust, se scoate aţa, se taie felii şi se toarnă deasupra sosul strecurat. Se serveşte cu o legumă sote (v. reţeta 221).

771. FRIGĂRUI DE RINICHI I. — **500 g rinichi de purcel sau viţel, 50 g unt, sare, piper, salată.**

Se taie în două în lung, fără să fie total desprinşi rinichii curăţiţi şi lăsaţi în grăsime. Se opăresc şi se şterg cu o cîrpă. Se înfig pe frigărui şi se ung cu unt. Se frig pe grătar sau deasupra jăratecului. Se scot, se dă sare şi piper. Se servesc cu o salată.

772. FRIGĂRUI DE RINICHI II. — **400 g rinichi de viţel sau purcel, 100 g slăninuţă, pătrunjel verde, sare, piper.**

Rinichii scoşi din grăsime se taie în două, se curăţă, se opăresc şi se ţin în apă rece 30 minute. Se scot şi se şterg, apoi se taie bucăţele de 3—4 cm lungime şi groase de 1 cm. Se pun pe frigăruie alternînd cu o felie subţire de slăninuţă. Se rumenesc repede la foc, pe toate părţile, 15 minute. Se dă sare şi piper. Se presară pătrunjel verde tocat.

773. GĂLUŞTE DE FICAT. — **150 g ficat, 75 g unt, 50 g ceapă, 40 g miez de pîine, 2 ouă, 1/2 lingură pătrunjel verde tocat fin, sare, nucşoară, piper, boia, consome de legume.**

Se taie ficatul în cuburi mici şi se prăjeşte la foc viu în 25 g unt. Se trece prin maşină. Se adaugă un pireu obţinut din untul frecat, ceapă tocată mărunt, miezul de pîine, pătrunjelul şi ouăle bătute, sare, piper, boia de ardei şi puţină nucşoară rasă. Se amestecă totul foarte bine. Se fac găluşte şi se lasă să fiarbă 25 minute în consome de legume (v. reţeta 4). Se toarnă în castron şi se presară pătrunjel verde tocat.

774. GOGOȘELE DE CREIER CU ȘUNCĂ. — ½ kg creier, 150 g șuncă, 2—3 albușuri, 2 linguri făină, ½ ceașcă lapte, 150 g untdelemn, sare, salată verde.

Creierul curățit și fiert (v. rețeta 761) se taie felioare mici de 3—4 cm. Se așază între două bucățele de șuncă de aceeași mărime. Se trec prin aluat de prăjit (v. rețeta 1013) și se rumenesc în grăsime încinsă. Se servesc cu salată verde.

775. GULII CU CREIER ȘI MAZĂRE. — 8 gulii mari, ½ kg mazăre fină, ¼ kg creier, mărar, 1 linguriță zahăr, 100 g unt, 2 linguri smîntînă, 2 linguri cașcaval ras, sare.

Se curăță guliile, se golesc și se opăresc. Mazărea înăbușită cu unt, mărar, zahăr și sare, se amestecă cu pătrățele de creier fiert și se umplu guliile cu această compoziție. Se unge o formă cu restul de unt, se așază guliile și se toarnă deasupra smîntîna și cașcavalul ras. Se dau la cuptor.

776. INIMĂ DE VIȚEL SOTE. — 500 g inimă, 2—3 linguri untdelemn, 2 linguri făină, pătrunjel verde tocat mărunt, ½ linguriță sare, piper, 1 pahar cu vin alb.

Inima pregătită ca în rețeta următoare se taie felii groase de 1 cm, care se trec prin făină și se prăjesc pe amîndouă părțile. Se adaugă sare și piper după gust, pătrunjel, vin și se înăbușă 30 de minute. Se servește cu un pireu de legume (v. rețeta 190—196).

777. INIMĂ DE VIȚEL CU SMÎNTÎNĂ. — 500 g inimă de vițel, 2 cepe, 75 g unt, 150 g smîntînă, 1 linguriță făină, sare, piper, sote de legume sau salată verde.

Se spală inima, se curăță de zgîrciuri, se taie felii în lung, se pune într-o cratiță cu untul și cepele tăiate mărunt, se acoperă și se lasă să se înăbușe, avînd grijă să nu se prindă de fund. Cînd ceapa s-a muiat, se acoperă cu apă și se lasă să fiarbă pînă ce carnea s-a frăgezit. În sosul scăzut se pune o linguriță de făină, se amestecă, se toarnă smîntîna, se adaugă sare și piper după gust, se lasă să mai dea 2—3 clocote și se servește cu legume sote (v. rețeta 221) sau salată verde.

778. INIMĂ DE VIȚEL UMPLUTĂ. — 500 g inimă, 1 felie franzelă, ½ pahar lapte, 50 g slănină afumată, 1 ceapă, verdeață, 1 ou, resturi de carne de vițel, vacă sau porc, ½ pahar cu vin, sare, piper, 25 g unt.

Se despică inima, fără să se separe complet cele două jumătăți. Se scoate cheagul de sînge din mijloc, lăsînd pereții interiori intacți. Se pune sare și piper și se umple cu o umplutură afînată, preparată astfel: se amestecă o felie de franzelă, muiată în lapte cu o tocătură de slănină, resturi de carne de vițel, vacă sau porc, ceapă, verdeață, puțină sare, piper și un ou. Se înfășoară inima în felii subțiri de slănină și se leagă cu sfoară. Se fierbe înăbușit, la foc moale, o oră.

Cînd inima este fiartă, se aşază pe o farfurie, se scoate sfoara şi se stropeşte cu sosul din cratiţă, scăzut şi amestecat cu vin şi cu puţin unt (cît o nucă).

779. LIMBĂ AFUMATĂ, LA CUPTOR. — **750 g limbă, 100 g unt, sare.**

Se spală, se fierbe în apă cu sare şi se curăţă limba. Se dă la cuptor 30 minute cu 50 g unt şi 2—3 linguri de apă caldă. Se stropeşte din cînd în cînd cu sosul din tavă. Se scoate pe un fund. Se taie felii groase de ½ cm şi se aşază pe farfurie, în ordinea în care au fost tăiate.

Se serveşte cu pireu de legume (v. reţeta 190—196).

780. LIMBĂ ÎN ASPIC. — **½ kg limbă afumată, 200 g aspic, 1 castravecior, 1 gogoşar, ½ păhărel cu vin, 1 foaie de dafin, 3—4 boabe de piper, sare.**

Se fierbe limba în apă cu vin, sare şi mirodenii. Se scurge, se răceşte, se taie felii. Se topeşte aspicul şi se toarnă un strat de ½ cm într-o formă lunguiaţă. Cînd aspicul s-a prins, se face o garnitură din feliuţe de castravete şi gogoşar. Se aşază deasupra feliile de limbă în ordinea în care au fost tăiate. Se toarnă restul de aspic şi se dă la rece. Înainte de a se răsturna, se moaie forma în apă caldă.

781. LIMBĂ CU CASTRAVECIORI. — **1 kg limbă, 6 castraveciori muraţi, 1 lingură făină, ½ lingură muştar, ½ linguriţă zahăr pudră, zarzavat de supă, 50 g untdelemn, sare.**

Limba foarte bine spălată, se fierbe în apă clocotită cu zarzavat de supă şi sare. Cînd este gata se curăţă de pieliţă şi se taie felii. Se prepară un sos din untdelemn, făină, muştar şi zahăr, diluat cu zeama în care a fiert limba. Se aşază în cratiţă feliile de limbă, deasupra castraveciorii tăiaţi rondele şi se umple cu sosul. Se lasă să mai dea cîteva clocote pînă scade puţin sosul.

Observaţie. Din zeama în care a fiert limba se poate prepara o supă.

782. LIMBĂ CU CIUPERCI. — **750 g limbă, ½ kg ciuperci, 2 cepe, zarzavat de supă, 100 g untdelemn, sare.**

Se fierbe limba, bine spălată, 30 minute în apă cu sare. Se scoate, se curăţă de pieliţe şi se pune din nou la fiert adăugînd ceapă şi zarzavat de supă. Ciupercile se pregătesc sote cu untdelemnul. La servit se aşază feliile de limbă în mijlocul farfuriei şi ciupercile împrejur.

783. LIMBĂ LA CUPTOR. — **750 g limbă, 100 g unt, 2 cepe mici, 1 legătură pătrunjel, 2—3 castraveciori muraţi, 1 pahar cu vin alb, sare, piper, pesmet.**

Se fierbe limba în apă cu sare, se curăţă şi se taie în felii (v. reţeta 781). Se pregăteşte un amestec înăbuşit în unt din ceapa tăiată

peștișori, pătrunjel verde, castraveciori, sare, piper. Se așază un strat de amestec, unul de felii de limbă, pînă ce se termină materialul. Se presară pesmet pe deasupra. Se toarnă o jumătate de ceașcă de zeamă în care a fiert limba și vin. Se dă la cuptor pînă se rumenește frumos.

Se servește cu un sote de legume (v. rețeta 221).

784. LIMBĂ CU MĂSLINE. — **750 g limbă, 2 cepe, 1 lingură făină, 100 g untdelemn, 1 lingură bulion, 1/2 lingură oțet, 1 lingură zahăr, 1/4 kg măsline, 1/2 lămîie, sare.**

Se înăbușă în untdelemn cepele tăiate mărunt. Se adaugă făina și se stinge cu zeama în care a fiert limba. Se lasă să dea cîteva clocote. Se adaugă bulionul, oțetul și zahărul. Separat se spală, se crestează măslinele și se dau în cîteva clocote. Se scurg și se pun să fiarbă în sos, adăugînd puțină zeamă. Cînd măslinele sînt fierte, se adaugă limba fiartă (v. rețeta 781), tăiată felii și lămîia curățită și tăiată felii. Măslinele fiind sărate, mîncarea se gustă la sfîrșit și se adaugă sare numai dacă este nevoie.

Se poate servi caldă sau rece.

785. LIMBĂ DE PORC ÎNĂBUȘITĂ. — **2 limbi de porc, 2 cepe, 1 lingură bulion, 1 ceașcă vin, 2 linguri untdelemn, sare, piper, 1/2 kg cartofi.**

Se spală limbile și se fierb în clocot 5 minute. Se scot din apă și se curăță de pieliță. Se înăbușă la foc mic, apoi se pun să fiarbă în untdelemn amestecat cu o ceașcă de apă și una de vin, împreună cu cepele, sare și piper. Din cînd în cînd se mai toarnă puțină apă. La sfîrșit se pune bulionul și se servesc cu cartofi fierți cu sare.

786. LIMBĂ RASOL CU SOS DE ROȘII. — **1 kg limbă, 1 ceapă, 1 kg roșii, sare.**

Se fierbe și se curăță limba (v. rețeta 781). Se scurge, se taie felii și se acoperă cu sos de roșii (v. rețeta 275).

787. LIMBĂ CU RIZOTO. — **750 g limbă, 2 cești orez, 100 g unt, 2 linguri cașcaval, 1 kg roșii, 1 ceapă, sare.**

Se fierbe limba (v. rețeta 781). Separat se fierbe orezul și se amestecă cu sare și unt. Se așază pe farfurie feliile de limbă și alături rizoto presărat cu cașcaval ras. Se toarnă deasupra un sos de roșii (v. rețeta 275).

788. LIMBĂ CU SOS CATIFELAT. — **1 kg limbă, sare, zarzavat de supă.**

Se fierbe limba, se curăță, se taie felii și se acoperă cu sos catifelat (v. rețeta 251).

789. LIMBĂ CU SOS PICANT. — **750 g limbă de vacă sau vițel, 2—3 cepe, 1 felie pîine albă, ½ pahar lapte, 100 g unt, cîteva fire de ceapă verde, 2—3 castraveciori acri, cîteva frunze de tarhon, 2 linguri pesmet, ½ pahar cu vin alb, sare, piper.**

Se curăță și se fierbe limba (v. rețeta 781). Separat se prepară sosul astfel: se amestecă untul cu pîinea muiată în lapte sau apă și cu tarhonul, ceapa, castraveciorii, tăiate mărunt.

Se pune un strat de amestec pe fundul vasului în care se servește la masă. Se acoperă cu jumătate din feliile de limbă tăiate frumos. Se adaugă sare, piper după gust. Se repetă operația, terminînd cu feliile de limbă stropite cu vinul amestecat cu ½ ceașcă de zeamă în care a fiert limba. Pe deasupra se presară pesmetul cernut. Se rumenește la cuptor la foc potrivit 30 minute. În lipsă de cuptor, se poate fierbe limba foarte încet pe mașină.

790. LIMBĂ UMPLUTĂ. — **750 g limbă de vițel, 300 g unt, 1 ceapă mică, 1 lămîie, 3 ouă, 4—5 linguri pesmet, 150 g sardele, sare.**

Se spală și se fierbe limba în apă cu sare, se curăță de pieliță și se taie felii de ½ cm, lăsînd marginile legate între ele ca la o armonică. Separat se freacă untul, se adaugă sardelele bine zdrobite, gălbenușurile, zeama de la ½ lămîie, ceapa tăiată foarte mărunt și pesmetul. Se umple limba cu această pastă, așezînd feliile la foc, așa fel ca pasta să nu iasă afară. Se leagă ușor și se rumenește repede în unt fierbinte. Se scoate pe farfurie. Se înlătură ața. În unt se mai stoarce restul de lămîie și se toarnă peste limbă. Se servește cu sote de legume (v. rețeta 221).

Se pot înlocui sardelele cu carne de vițel sau resturi de friptură trecute prin mașina de tocat, iar pesmetul cu o felie de pîine albă muiată în lapte și stoarsă.

791. LIMBĂ PE VARZĂ. — **750 g limbă, 1 varză, 100 g untdelemn, piper boabe, ¼ l borș, sare.**

Se fierbe și se curăță limba (v. rețeta 781). Se taie felii groase care se așază cu varza călită cu untdelemn, amestecată cu sare, boabe de piper și acrită cu borș.

792. MĂRUNTAIE DE VIȚEL CU GĂLUȘTE DE ALUAT. — **250 g creier, 250 g ficat de vițel, 250 g ceapă, 50 g unt. Găluștele: 3 ouă, 75 g unt, 100 g smîntînă, ½ l lapte, făină cît cuprinde. Sosul: 50 g unt, 1 lingură făină, 150 g smîntînă, ½ lămîie, sare, piper.**

Se înăbușă în unt ceapa, curățită și tocată, împreună cu creierul și ficatul, curățiți și tăiați bucățele. Se amestecă din cînd în cînd ca să nu se prindă de fund. Cînd ceapa s-a topit și ficatul s-a rumenit, se dau deoparte.

Pentru găluște se freacă 50 g unt ca o spumă. Se adaugă ouăle unul cîte unul, smîntîna și făina pînă se obține un aluat moale, care

se ia cu lingura și se pune să fiarbă în laptele clocotit. Se așază găluștele fierte într-o formă unsă cu restul de unt și deasupra lor măruntaiele. Se acoperă totul cu un sos preparat din unt topit, la care s-a adăugat făina desfăcută cu smîntînă, zeamă de lămîie, sare și piper după gust. Se coace și se servește în formă.

793. MOMIȚE DE BERBEC LA GRĂTAR. — **400 g momițe, 1 lămîie, sare.**

Se spală momițele și se freacă cu zeamă de lămîie. Se sărează și se frig pe grătar bine încins, rumenindu-le pe ambele părți. Se servesc cu un sote de legume (v. rețeta 221) sau o salată.

794. MOMIȚE ÎNĂBUȘITE. — **500 g momițe, 100 g unt, 1 ceapă, sare, piper.**

Se pregătesc momițele ca în rețeta precedentă. Se înăbușă în tigaie cu unt, ceapă, sare și piper. Se adaugă cîte puțină apă pînă se moaie bine. Se servesc cu un pireu de legume (v. rețeta 190—196).

795. MUSACA DE RINICHI CU CONOPIDĂ. — **750 g rinichi de vacă, 1 conopidă mare sau 2 potrivite, 1/2 ceașcă untdelemn, 1 lingură pesmet, 1/2 lingură bulion, 5 cepe.**

Se curăță rinchii de grăsime, se taie în două, se opăresc și se țin 30 minute în apă rece. Se taie bucățele mici și cu jumătate din untdelemn se înăbușă împreună cu cepele tăiate felii subțiri. Se asezonează după gust și se acoperă cu apă caldă. Se lasă să fiarbă acoperit pînă se moaie, cînd se adaugă în sos bulionul. Conopida curățită, spălată, fiartă și scursă se împarte în buchețele. Se unge un graten cu untdelemn, se presară cu pesment și se așază un rînd de rinichi, un rînd de conopidă, ultimul rînd fiind de conopidă. Se toarnă și restul de untdelemn, se presară restul de pesmet și se coace 30 minute. Se servește caldă.

Observație. Grăsimea de la rinichi, spălată și tăiată bucățele, se topește cu o cană de lapte și se folosește la prăjituri sau la prăjit cartofi.

796. PATEU DE FICAT I. — **1/4 kg ficat de porc, 1/4 kg carne de porc, 1 ceapă mică, 1/2 lămîie, 1 măr mic, 1 ou, sare, piper.**

Carnea spălată se pune la fiert cu ceapa. Cînd a fiert, se adaugă ficatul tăiat bucățele și se lasă să fiarbă împreună. După 10 minute se controlează ficatul dacă este fiert, înțepîndu-l cu o furculiță (dacă este fiert nu mai iese din el sucul roz). Carnea și ficatul se scot din zeamă și se trec de două ori prin mașina de tocat. Se pune tocătura într-un castron și se freacă bine adăugînd zeama de lămîie, mărul ras, sare, piper și un ou fiert 4 minute (oul trebuie să aibă albușul

tare şi gălbenuşul moale). Pateul se aranjează pe o farfurie şi se decorează.

797. PATEU DE FICAT II. — **1 ficat de curcan, 1/4 l lapte, 150 g unt, 2—3 linguri smîntînă dulce, 2 ouă, sare, piper, nucşoară, 1 păhărel cu coniac, verdeaţă.**

Se fierbe ficatul în lapte. Se trece fierbinte prin sită. Se amestecă cu untul frecat spumă. Se adaugă gălbenuşurile răscoapte, smîntînă, sare, piper, nucşoară şi coniac. Se aranjează în formă de movilită şi se garniseşte cu albuşul tocat şi puţină verdeaţă.

La fel se pregăteşte şi pateul din ficat de porc (1/4 kg).

798. PILAF DE RINICHI. — **1/4 kg rinichi, 4 ceşcuţe orez, 50 g unt, sare, piper, 1 ceapă, zeamă de carne sau de legume.**

Se curăţă rinichii. Se fierb cu ceapă, se taie felii subţiri. Separat se fierbe orezul cu zeamă de la fiertul legumelor sau cu zeamă de carne, în lipsa acestora, cu apă. Cînd orezul este fiert, se adaugă feliuţele de rinichi, untul, se gustă de sare, piper, se amestecă, se dă cîteva minute la cuptor şi se serveşte.

Se poate servi şi cu un sos de roşii (v. reţeta 275).

799. PILAF DE RINICHI CU CIUPERCI. — **250 g rinichi, 1 ceapă, 2 linguri untură, sare, piper, 100 g ciuperci uscate, 1 pahar orez.**

Se curăţă şi se fierb rinichii (v. reţeta 795) schimbînd de cîteva ori apa. Se taie bucăţele mici şi se prăjesc în untură. Se prăjesc apoi ciupercile muiate din timp împreună cu puţină ceapă rasă, sare şi piper. De asemenea, se prăjeşte şi orezul şi se stinge cu apă. Se amestecă totul şi se mai lasă la foc mic pînă ce fierbe orezul.

Se serveşte fierbinte.

800. RAVIOLI. — **Aluatul: 2 ouă, sare, 1 pahar făină, 3 linguri apă. Umplutura: 200 g creier, 100 g ciuperci, 50 g unt, 1 felie de pîine muiată în lapte, sare, piper, 3 linguri pesmet, 50 g unt.**

Pentru ravioli se face un aluat de tăiţei (v. reţeta 1014), care se întinde în două foi rotunde şi nu se mai lasă la uscat. Pe una din foi se aşază din loc în loc umplutură cît o nucă. Se acoperă cu a doua foaie. Se presează bine cu degetele împrejurul fiecărei grămăjoare de umplutură ca să se lipească foile. Se taie pătrate cu ruleta dinţată. Se fierb ca şi tăiţeii în apă clocotită cu sare.

Pentru umplutură se curăţă creierul, se spală, se taie bucăţele şi se înăbuşă în unt. Se adaugă feliuţe de ciuperci, sare, piper, miezul de pîine muiat în lapte.

După ce raviolii au fiert, se opăresc cu unt topit fierbinte sau se tăvălesc în pesmet rumenit în unt. Se servesc cu pireuri de legume

(v. rețetele 190—196), diferite sosuri (de smîntînă, de roșii sau de ciuperci).

Umplutura poate varia după gust.

801. RINICHI CU CIUPERCI. — **1/2 kg de rinichi, 1/2 kg ciuperci, 100 g unt, 2 cepe, 1 păhărel vin, 2 linguri smîntînă, 1/2 kg roșii, sare, piper.**

Se pregătește un sote de rinichi (v. rețeta 809). Se adaugă un sote de ciuperci cu sos de smîntînă (v. rețeta 139). Se acoperă cu un sos gros de roșii, se pune sare și piper. Se fierb împreună încă 10 minute. Se poate servi cu mămăliguță.

802. RINICHI LA GRĂTAR CU CARTOFI PRĂJIȚI. — **1/2 kg rinichi de porc, sare, piper, 1/2 kg cartofi, 3 linguri ulei.**

Se curăță rinichii (v. rețeta 795). Se crestează și se prăjesc pe un grătar bine încins. Sarea și piperul se adaugă cînd sînt fripți. Se servesc cu cartofi prăjiți și gogoșari copți sau murați.

803. RINICHI CU PIREU DE MĂLAI. — **1/2 kg rinichi de vițel, 50 g untură, sare, piper. Pireul: 300 g mălai, 70 g unt sau margarină, sare, piper.**

Se curăță rinichii de pieliță și grăsime (v. rețeta 795). Se țin 5 minute în apă clocotită, se taie felii rotunde și se rumenesc 10 minute în grăsime. Se adaugă sare și piper. Se servesc cu un pireu de mălai preparat astfel : se toarnă mălaiul în 3/4 l apă clocotită cu sare, se pune puțin piper și unt sau margarină și se fierbe încet, amestecînd continuu 40 de minute. Se toarnă pe o farfurie cu feliile de rinichi așezate deasupra.

804. RINICHI DE PURCEL SOTE. — **1/2 kg rinichi, 1/4 kg ceapă, 100 g unt, cîteva ciuperci, 1/2 pahar cu vin alb, cimbru, sare, piper.**

Rinichii curățiți și spălați (v. rețeta 795), se taie feliuțe subțiri și se așază într-o cratiță în care s-a topit 50 g unt. Se lasă să se prăjească 5—7 minute. Se acoperă și se țin la cald deoparte. În restul de unt se moaie ceapa tăiată felii rotunde. Se adaugă ciupercile tăiate feliuțe și se lasă cu ceapă muiată 10 minute. Se răstoarnă ciupercile peste rinichi, se adaugă vinul, cimbrul, sare și piper după gust. Se acoperă și se fierb la foc domol pînă scade zeama. La sfîrșit se adaugă 1—2 linguri cu sos de roșii (v. rețeta 275) și se lasă să mai dea un clocot.

Se servesc fierbinți cu un pireu de cartofi (v. rețeta 190), macaroane sau orez fiert în apă cu sare.

805. RINICHI DE VIȚEL LA CUPTOR. — **500 g rinichi, 100 g unt, 1 ceapă, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 pahar cu vin, sare, piper.**

Se curăță și se opăresc rinichii (v. rețeta 795). Se pun într-o tavă cu o lingură de unt, ceapa, morcovul și pătrunjelul. Se acoperă și se

dau la cuptor. Cînd s-au muiat, se scot şi se adaugă peste sos un pahar cu vin. Se scade, se pune sare şi piper. Se serveşte cu un sote de legume (v. reţeta 221).

806. RULADĂ DE CREIER. — **¼ l lapte, 2 linguri făină, 75 g unt, 4 ouă, sare, 2 linguri caşcaval ras. Umplutura: 200 g creier, 2—3 ciuperci, 50 g unt, 1 ceapă mică, sare, piper.**

Se fierbe laptele în clocot cu un vîrf de cuţit de sare şi 50 g unt şi se toarnă toată făina o dată, amestecînd bine pînă se desface compoziţia de pe marginile cratiţei. Se dă deoparte. Cînd s-a răcit puţin, se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul, caşcavalul ras şi albuşurile bătute spumă. Se unge o tavă cu restul de unt şi se toarnă compoziţia. Se rumeneşte la cuptor. Se răstoarnă apoi pe un şervet, se umple cu umplutură de creier (v. reţeta 663), se rulează şi se mai ţine la cuptor 10—15 minute. Se serveşte caldă.

807. SALATE VERZI CU MĂDUVĂ PE CANAPELE. — **Oase de vacă cu măduvă, zarzavat de supă, sare, 2 cepe, 4 salate, feliuţe subţiri de franzelă veche, piper, nucşoară, ½ ceaşcă untdelemn.**

Se spală oasele, se pun la fiert şi se spumuiesc. Se adaugă zarzavatul şi ceapa şi se fierb 3—4 ore. Se scoate măduva din oase.

Salatele întregi, spălate, scurse, se înăbuşă în untdelemn cu sare (fără apă), pînă se moaie complet. Feliuţele de pîine, rumenite în grăsime, se aşază pe o farfurie fierbinte. Se acoperă cu salata fiartă şi pe fiecare se pune cîte o bucată de măduvă fierbinte, presărată cu piper şi puţină nucşoară rasă. Se serveşte imediat. Se poate acoperi cu un sos imitaţie madera (v. reţeta 260).

808. SĂRMĂLUŢE DE LĂPTUCI CU CREIER. — **500 g creier, 150 g slănină proaspătă, 100 g unt, 3 ceşcuţe orez, 5—6 lăptuci cu frunze mari, 200 g smîntînă, mărar şi pătrunjel verde, sare, oţet, piper.**

Se opăresc în apă clocotită cu sare şi oţet frunze mari de lăptucă. Se scot imediat şi se scurg. Din aceste frunze se fac sărmăluţe umplute cu o linguriţă de orez fiert pe jumătate amestecat cu unt, piper, bucăţele mărunte de creier fiert (v. reţeta 761) şi verdeaţă tăiată mărunt. Se aşază într-o crăticioară al cărei fund a fost tapetat cu frunze de lăptucă crude, tăiate fîşii late de 1 cm şi feliuţe de slănină. Se umplu cu zeama în care a fiert creierul. Se acoperă şi se fierb încet 30 minute.

Se servesc calde cu smîntînă.

809. SOTE DE RINICHI. — **750 g rinichi, 250 g ceapă, 150 g untură, 1 lingură bulion sau pastă de roşii, sare, cimbru, ½ pahar cu vin.**

Se curăţă rinichii, se spală, se opăresc (v. reţeta 795). Se taie în două, apoi în feliuţe subţiri şi se înăbuşă cu jumătate din grăsime. Se taie ceapa şi se înăbuşă cu restul de grăsime. Cînd începe

să se rumenească, se adaugă rinichii, piperul, cimbrul, bulionul, vinul, sarea şi se mai fierb 5—6 minute.

Se servesc cu cartofi fierţi, orez fiert sau macaroane fierte şi salată.

810. TOCANĂ DE FICAT. — **½ kg ficat de viţel, 5 cepe mari, 2 linguri bulion, 2 linguri grăsime, 1 pahar cu vin, sare, piper, pătrunjel verde.**

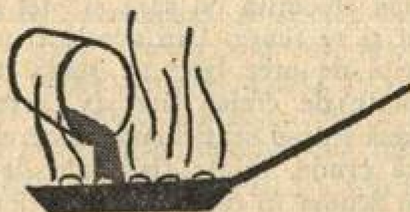
Se taie ceapa felii subţiri, se aşază în cratiţă cu grăsime, se acoperă şi se lasă pe foc domol pînă se topeşte ceapa. Se adaugă bulionul, se mai fierbe puţin, apoi se pune ficatul tăiat bucăţele. Se lasă să fiarbă înăbuşit. Se stinge cu vin. Se adaugă piper. Dacă este nevoie se mai pune şi puţină apă şi se lasă să scadă. Ca să nu se întărească ficatul, se pune sarea la urmă. Se presară pătrunjel verde tocat.

Se serveşte cu garnitură de orez sau de macaroane fierte.

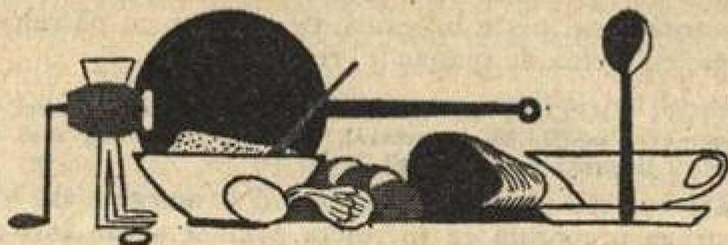
811. TOCĂNIŢĂ DE VARĂ CU MĂRUNTAIE DE PASĂRE. — **Măruntaie de pasăre, 1 vînătă mică, 2 gogoşari, 4 ardei, 1 ceaşcă zeamă de carne, 1 ceapă, ½ kg roşii, 1 lingură făină, 75 g unt sau grăsime de pasăre, sare, verdeaţă.**

Se înăbuşă în grăsime măruntaiele cu ceapa tocată mărunt şi puţină sare. Se adaugă ardeii şi gogoşarii tăiaţi felii. Se toarnă zeama de carne sau apă şi se lasă să fiarbă acoperit. Cînd s-au muiat, se adaugă vînăta coaptă, curăţită şi desfăcută în felii, şi roşiile fierte şi strecurate, îngroşate cu făină. Se dă la cuptor pînă ce sosul a scăzut.

Se presară verdeaţa tocată şi se serveşte.



Tocături



812. ARDEI UMPLUȚI CU CARNE. — **8—10 ardei, 400 g carne (pulpă) fără os, 500 g roșii, 1 ceșcuță de orez, 1—2 cepe, 100—150 g unt sau 80 g untură, sare, piper, 1 legătură mică de mărar și una de pătrunjel, 1 linguriță zahăr, 200 g smîntînă, 1 ou, miez de pîine.**

Se gustă ardeii să nu fie iuți, se spală, se taie un căpăcel de jur împrejurul codiței, se scot semințele, se spală și se lasă cu gura în jos să se scurgă. Se umplu ardeii cu tocătura de carne preparată astfel. Carnea se trece prin mașina de tocat împreună cu ceapa și miezul de pîine muiat. Se adaugă orez spălat și scurs, o ceșcuță de apă rece, sare, piper, oul și verdeața tocată. Dacă este slabă carnea, se adaugă o lingură de grăsime. Se amestecă bine. Căpăcelele se înfig cu codița în umplutură. Se așază ardeii într-o tavă, fie cu gura la marginea tăvii, fie invers. Se presară printre ei grăsimea tăiată bucățele și roșiile tăiate, curățate de pieliță și de semințe. Se toarnă o ceașcă de apă caldă în care s-a topit o linguriță de zahăr (după gust) și se dau la cuptor, unde se rumenesc și se fierb în același timp. Înainte de a fi puși la fiert ardeii se pot prăji în tigaie cu grăsime încinsă. Se recomandă primul procedeu.

Se servesc la masă cu smîntînă sau iaurt și verdeață presărată deasupra.

813. BIFTEC TOCAT. — **500 g pulpă de vacă fără os, 125 g măduvă, 1 lingură griș, 4 ouă, 200 g miez de pîine, 1/2 pahar lapte, 1 ceapă, sare, piper, nucșoară pisată, 200 g unt, 1/2 pahar cu vin alb, 1/2 lămîie, 4—5 linguri zeamă de carne sau supă caldă, pătrunjel verde tocat.**

Carnea se toacă, se amestecă cu măduvă, sare, piper, nucșoară, griș, ouăle, miezul de pîine muiat în lapte și stors, ceapa tăiată mărunt și înăbușită în unt. Se amestecă bine și se lasă să stea la rece

o oră. Din tocătură se fac chiftele de mărime potrivită. Se pun în tigaie în unt fierbinte, se acoperă și se prăjesc 15 minute pe fiecare parte. Se așază pe o farfurie caldă. În grăsimea rămasă se toarnă vinul și zeama de carne. Se fierb împreună. Se stoarce zeama de lămîie și se toarnă sosul peste biftecuri. Se presară cu pătrunjel verde.

Se servesc cu cremă de spanac (v. rețeta 149).

814. CARTOFI UMPLUȚI CU CARNE I. — **8—10 cartofi mari, umplutură de carne obișnuită, 50 g cașcaval, 2 linguri smîntînă, sare, zeamă de carne, 2 roșii sau 1 linguriță pastă de roșii.**

Se curăță cartofii și se scobesc, lăsînd o margine de 1/2 cm. Se umplu cu carnea preparată ca în rețeta 812. Se așază într-o cratiță. Se acoperă cu zeamă de carne sau apă și sare și se fierb încet. Cînd sînt aproape fierbinți, se adaugă roșiile sau pasta de roșii desfăcută în apă. Se toarnă smîntînă, se presară cu cașcavalul ras și se dau la cuptor 15 minute.

815. CARTOFI UMPLUȚI CU CARNE II. — **8—10 cartofi mari, 200 g friptură de vițel sau șuncă, 2 gălbenușuri, 75 g unt, 4 linguri cașcaval ras, pătrunjel verde, sare, piper, 50 g costiță afumată, 1 lingură pesmet, 1 lingură zeamă de carne sau lapte.**

Se coc cartofii numai pe jumătate. Se taie în două în lung. Se scoate mijlocul și se lasă o margine de 1/2 cm. Se toacă mărunt carnea și costița, se amestecă cu gălbenușurile, verdeața, zeama de carne sau laptele, sarea și piperul. Se umplu cartofii cu acest amestec. Se așază într-un graten uns cu unt, tapetat cu pesmet și cașcaval ras. Se pune o bucățică de unt pe fiecare cartof și se rumenesc la cuptor.

816. CARTOFI UMPLUȚI CU PEȘTE. — **8—10 cartofi, 200 g pește, 75 g unt, 4 linguri cașcaval ras, verdeață, sare, piper, 1 lingură pesmet.**

Se toacă peștele și se leagă cu un sos alb (v. rețeta 242). Mai departe se gătesc ca în rețeta 815.

817. CASTRAVEȚI UMPLUȚI CU CARNE I. — **4 castraveți, 300 g carne tocată, 1 ceapă, 1 felie franzelă muiată în lapte, 100 g unt, 1 lingură făină, sare, piper, 1 legătură pătrunjel, 2—3 linguri smîntînă.**

Castraveții curățiți de coajă se taie în bucăți de 7—8 cm lungime și se scobesc cu o linguriță făcînd păhărele la care pereții și fundul au o grosime de 1/2 cm. Se umplu cu o tocătură obișnuită (v. rețeta 812) fără orez. Se așază într-o cratiță sau într-o formă de sticlă, în picioare. Deasupra se toarnă un sos preparat din restul de unt topit în crăticioară, făină și o ceașcă de apă. Se acoperă și se ține la foc potrivit, 45 de minute.

Se servesc cu smîntînă.

818. CASTRAVEȚI UMPLUȚI CU CARNE II. — **4 castraveți, 300 g carne tocată, 2 cepe, mărar, pătrunjel, sare, piper, 100 g unt, 2 cești zeamă de carne, 2—3 linguri de smîntînă.**

Se fierbe carnea trecută de două ori prin mașină și amestecată cu cepele rase, mărarul și pătrunjelul tăiat mărunt, 1/2 linguriță de sare și puțin piper. Se adaugă 50 g de unt și o ceașcă de zeamă de carne sau de apă. Se umplu castraveții pregătiți ca în rețeta 817 cu tocătura aproape fiartă, în care s-a adăugat smîntîna. Se așază castraveții într-un vas de sticlă, în picioare. Se adaugă și restul de zeamă de carne și de unt, tăiat bucăți și se lasă să fiarbă acoperiți, la foc potrivit, 45 de minute, pînă ce scade sosul.

819. CEPE UMPLUTE CU CARNE. — **8 cepe mari, verdeață, 100 g unt, 250 g carne tocată, 1/2 ceșcuță orez, 1/2 kg roșii, sare.**

Se curăță cepele fără să se taie rădăcina fibroasă. Se scobesc, lăsînd o margine de 2—3 foi. Se pregătește umplutura obișnuită (v. rețeta 812), apoi se umplu și se prăjesc puțin cepele umplute. Se adaugă o ceașcă de zeamă de carne sau apă, sare și roșii. Se fierb acoperit la foc potrivit. Înainte de a le servi, se presară verdeață tocată.

820. CHIFTELE MARINATE. — **350 g carne de vacă fără os, 3 cepe, 1 felie pîine albă, 1 ou, 1 foaie de dafin, 1 lingură bulion, 2 linguri făină, 150 g untdelemn, 1 ceașcă zeamă de carne, piper, sare, 1 linguriță de zahăr, 1 linguriță oțet, 2—3 linguri smîntînă.**

Se pregătește tocătura de carne (v. rețeta 812) fără orez. Se fac chifteluțe mici rotunde. Se tăvălesc prin făină și se prăjesc într-o tigaie cu untdelemn încins. După aceea, se așază într-o cratiță și se toarnă deasupra sosul preparat astfel: se amestecă pe foc untdelemn cu 1/2 lingură de făină. Se stinge cu apă caldă sau cu zeamă de carne. Se adaugă bulionul, zahărul (dacă bulionul este acru), foaia de dafin, sare și oțet după gust și se toarnă sosul peste chiftele. Se lasă să mai fiarbă puțin la un foc mic.

821. CHIFTELE DE ȘUNCĂ. — **250 g șuncă, 1/2 kg cartofi, 2 ouă, 1 lingură pesmet, 150 g untdelemn, 1/2 pahar lapte, sare, piper.**

Se fierb cartofii în coajă, se curăță și se trec prin mașina de tocat împreună cu șunca tăiată bucățele mici. Se amestecă cu un ou întreg, lapte, sare și piper. Se fac chifteluțe, se dau prin ou și pesmet și se rumenesc în untdelemn.

Se servesc cu sote de legume (v. rețeta 221).

822. CÎRNAȚI DE PORC CU SOS DE VIN. — **400 g cîrnați, 1/2 pahar cu vin alb, 50 g unt, nucșoară, 1 kg cartofi, pătrunjel verde, sare.**

Se fierb 5 minute cîrnații cu 1/2 ceașcă de apă clocotită. Se aruncă apa și se înlocuiește cu vin. Se adaugă nucșoară cît o boabă de piper

şi untul. Se acoperă şi se fierb la foc potrivit 15 minute. Se servesc cu cartofi fierţi în apă cu sare şi apoi presăraţi cu verdeaţă.

823. CRENVURŞTI ÎN ALUAT. — **400 g crenvurşti, 150 g făină, 150 g unt, 3 linguri smîntînă, 1 ou, o salată oarecare, sare.**

Se frămîntă un aluat din făină, unt, smîntînă şi sare. I se dă forma de minge şi se lasă să se odihnească cîteva ore la rece. Se întinde o foaie cît muchia de cuţit. Se taie dreptunghiuri puţin mai lungi decît crenvurştii. Se învelesc crenvurştii în aluat. Se lipesc dreptunghiurile pe margini cu albuş de ou şi se ung deasupra cu gălbenuş. Se coc într-o tavă neunsă.

Se servesc cu o salată.

824. DOVLECEI UMPLUŢI CU CARNE I. — **4 dovlecei, 300 g carne, 1 ceşcuţă orez, 1—2 cepe, 100—150 g unt, sare, piper, 1/2 lingură făină, 2 roşii, mărar, pătrunjel verde, 200 g smîntînă sau iaurt.**

Se curăţă dovleceii de coajă, se taie în 2—3 bucăţi. Se scoate miezul dovlecelului cu o linguriţă învîrtită ca un sfredel, formînd păhărele la care pereţii şi fundul au o grosime de 1/2 cm. Se umple dovlecelul cu carnea pregătită (v. reţeta 812). Se procedează mai departe ca la ardei umpluţi, cu deosebirea că roşiile se adaugă cînd dovleceii sînt aproape fierţi, iar în sos se pune făină desfăcută cu puţină apă.

825. DOVLECEI UMPLUŢI CU CARNE II. — **3 dovlecei mari sau 4 mici, 1 ceaşcă orez, 300 g carne grasă de berbec fără os, 1 ceapă, 1 legătură pătrunjel, 1 căţel de usturoi, 1 kg roşii, 1 ceaşcă zeamă de zarzavat, 50 g untdelemn, sare.**

Se adaugă la umplutură (v. reţeta 812) usturoi tăiat fin. Se aşază dovleceii într-o cratiţă cu o lingură de untdelemn, zeamă de zarzavat şi roşiile tăiate. Se fierb înăbuşit, la foc potrivit, pînă ce s-au muiat, şi se stropesc din cînd în cînd cu sosul din cratiţă.

826. FRIPTURĂ DE CARNE DE VACĂ TOCATĂ CU CARTOFI. — **250 g carne de vacă, 250 g carne de porc fără oase, sare, piper, 1 ceapă, 1 ou, 1 felie de franzelă, 100 g untdelemn, 150 g smîntînă, 100 g slănină, cîţiva căţei de usturoi.**

Se pregăteşte tocătura de carne obişnuită (v. reţeta 812) fără orez. Se aşază carnea într-o tavă unsă cu trei linguri de untdelemn, potrivind-o în forma unei chiftele mari. Se împănează cu bucăţi de slănină şi usturoi, dîndu-i aspectul unui arici. Se coace în cuptor. Cînd friptura începe să se rumenească, se adaugă puţină apă şi se stropeşte cu sosul din tavă, pînă se rumeneşte complet. Se toarnă atunci smîntîna în sos.

Se serveşte caldă, cu garnitură de cartofi fierţi şi sosul din tavă.

827. GULII UMPLUTE CU CARNE. — **8—10 gulii, 300 g carne fără os, 1 lingură orez, 1 ceapă, sare, 100—150 g unt, mărar, pătrunjel, ½ lingură zahăr, 100 g smîntînă.**

Se curăță guliile și se taie un căpăcel. Se scobesc lăsînd o margine de ½ cm de jur împrejur. Se opăresc în apă clocotită cu sare. Se scot. Se răcesc și se umplu cu carnea pregătită ca pentru ardei umpluți (v. rețeta 812).

Se servesc cu smîntînă.

828. GUȘĂ UMPLUTĂ SAU GÎT UMPLUT. — **Gușă de curcan (pielița de la piept), ficatul, 150 g carne de curcan, 150 g unt, 1 ceapă, 1 felie de pîine, 1 ceașcă lapte, sare, piper, 50 g stafide, 1 lingură zahăr, 2 ceşti zeamă de carne, 2 ouă.**

Se scoate pielea dimprejurul pieptului împreună cu grăsimea. Se coase în formă de săculeț. Se trece prin mașină carnea și ficatul. Se amestecă cu miezul de pîine muiat în lapte, ceapa înăbușită în unt, ouăle întregi, stafide, sare și piper. Se umple săculețul, se coase la gură și se rumenește în unt. Se așază într-o tavă adăugînd treptat zeamă de carne, cu care se stropește gușa, și se ține la cuptor aproximativ o oră. Înainte de a servi, se unge cu un sos de zahăr ars (v. rețeta 250) stins cu zeamă de carne.

Gîtul se umple la fel și se coase la amîndouă capetele.

829. MEDALIOANE CU FELII DE LĂMÎIE. — **500 g carne fiartă și tocată, 100 g pesmet, ½ ceașcă lapte, 1 lingură smîntînă, 1 gălbenuș, 2 linguri făină, ½ lămîie, ½ ceașcă untdelemn, sare, piper.**

Carnea se amestecă cu pesmetul ușor muiat în lapte și cu sare și piper. Se adaugă smîntîna și gălbenușul. Se fac 12 găluște de mărimea unui ou. Fiecare gălușcă se pune pe un fund de lemn presărat cu făină și se turtește, lăsîndu-i o grosime de ½—2 cm. Se trec prin făină și se rumenesc într-o tigaie acoperită, cîte 5 minute pe fiecare parte. Se așază medalioanele pe o farfurie caldă. Se garnisește fiecare medalion cu cîte ½ felie de lămîie.

Se servesc cu salată de țelină crudă (v. rețeta 375).

830. MEDALIOANE CU PIEPT DE PASĂRE. — **Aceleași cantități ca la rețeta 848.**

Se pregătesc la fel cu medalioanele cu felii de lămîie (v. rețeta 829).

831. MERE UMPLUTE CU CARNE I. — **8 mere, ¼ kg carne fără os, 1 lingură făină, 1 lingură zahăr, 50 g unt, sare.**

Se spală merele, se taie un căpăcel în dreptul codiței și se scobesc cît mai mult, însă cu grijă ca să nu se rupă mărul. Se prăjește carnea în unt, se adaugă sare și se fierbe înăbușit pînă scade sucul. Se trece de două ori prin mașina de tocat. Se umplu merele. În

untul rămas de la carne, se pune o lingură de făină, se stinge cu un sos de zahăr ars (v. rețeta 250) și se subțiază cu apă. Sosul se toarnă peste mere. Se țin la cuptor pînă se moaie merele.

Se servesc fierbinți.

832. MERE UMPLUTE CU CARNE II. — **8 mere roșii (țigănești), 250 g carne tocată, 1 ceapă, 75 g unt, 1 lingură rasă zahăr, 150 g smîntînă, sare.**

Se umplu merele cu carnea tocată, prăjită ușor în unt o dată cu ceapa tăiată. Mai departe se procedează la fel ca în rețeta 831, iar cînd sînt gata se adaugă smîntîna.

833. MITITEI. — **½ kg carne de vacă grasă de la ceafă, 2 vîrfuri de cuțit de piper, 1 vîrf de cuțit bicarbonat sau ½ pahar mic de sifon, 1 linguriță cimbru, 1 căpățînă usturoi, sare.**

Carnea trecută de trei ori prin mașina de tocat se amestecă cu sare, piper, bicarbonat sau sifon și cimbru sfărîmat. Separat se prepară un sos de usturoi în felul următor : se curăță usturoiul, se pisează într-o piuliță, se amestecă cu 2—3 linguri de apă, se strecoară zeama în tocătură și se amestecă bine. Tocătura se lasă 2—3 ore la gheață sau la rece. Se iau cu lingura cantități egale din tocătură și cu mîinile în apă se formează mititeii de aceeași mărime. Se așază pe un fund de lemn. Se frig pe grătar la foc iute. Se pot frige și în tigaie cu puțină grăsime.

834. MUSACA DE CARTOFI. — **½ kg carne tocată, 200 g untdelemn, 1 lingură bulion, 1 kg cartofi, 2 cepe mici, 1 ou, 1 linguriță făină, 2 linguri lapte, smîntînă (facultativ), sare, piper, pătrunjel verde.**

Carnea tocată se înăbușă împreună cu ceapa, amestecînd cu lingura pentru a nu se prinde de fund. Se adaugă sare și piper. Se mai prăjește puțin. Se presară pătrunjel verde tocat mărunt. Cartofii curățiți, spălați și tăiați felii rotunde și subțiri, se sărează și se rumenesc într-o tigaie cu untdelemn încins. Cînd sînt gata se așază într-un graten uns cu untdelemn sau într-o cratiță, întîi un rînd de cartofi, apoi unul de carne terminînd cu cartofi. Deasupra se toarnă apă amestecată cu o lingură de bulion, atît cît să cuprindă toată mîncarea, și se pune să fiarbă în cuptor, pînă ce mîncarea a scăzut și s-a rumenit. Înainte de a o servi, se bate oul cu făina și laptele și se toarnă deasupra. Se mai ține puțin la cuptor ca să se rumenească.

Se pot servi și cu smîntînă.

835. MUSACA DE CONOPIDĂ CU CÎRNĂCIORI. — **200 g untdelemn, 1 lingură bulion, 2 cepe, 1 ou, 1 linguriță făină, 2 linguri lapte, 300 g cîrnăciori, 1 conopidă mare, sare, piper, verdeață.**

Se pregătește ca musacaua de cartofi (v. rețeta 834) înlocuind carnea cu felii de cîrnăciori și cartofii cu conopidă fiartă.

836. MUSACA DE CONOPIDĂ CU FICAT. — **2 conopide potrivite, 1/2 kg ficat de viţel, sau de purcel, 1 ceapă, 1 ou, 150 g unt, 1 lingură pesmet, 1/2 kg roşii, sare, piper, verdeaţă.**

Se fierb în apă cu sare buchețelele de conopidă și se scurg. Se opăreşte ficatul, se taie în bucăţele, se trece prin maşină şi se înăbuşă în unt, împreună cu ceapa tocată. Se adaugă oul, sarea, piperul, verdeaţa. Se aşază într-o formă unsă cu unt, şi tapetată cu pesmet un rînd de conopidă, un rînd de ficat. Se acoperă cu sos de roşii (v. reţeta 275), şi se coace 20—25 de minute la cuptor potrivit.

837. MUSACA DE DOVLECEI. — **4—5 dovlecei, 300 g carne tocată, 2 cepe, 2—3 legături verdeaţă, sare, piper, 100 g smîntînă, 200 g untdelemn, 1 ceaşcă zeamă de carne.**

Se curăţă dovleceii, se spală, se şterg şi se taie felii rotunde. Se dă sare şi se lasă să stea 15—30 minute. Se şterg cu o cîrpă şi se rumenesc pe amîndouă părţile în untdelemn. Separat se moaie ceapa tăiată mărunt în untdelemn fierbinte, se adaugă carnea şi se amestecă pînă scade toată zeama. Se pune sare, piper şi verdeaţă tocată. Se aşază în formă un rînd de dovlecei, unul de carne, ultimul rînd fiind de dovlecei. Se toarnă zeamă de carne sau apă. Se dă la cuptor o oră. Înainte de a fi servit se acoperă cu smîntînă şi se mai ţine 10 minute la cuptor.

838. MUSACA DE OREZ. — **300 g carne moale, 4 ceşcuţe orez, 1 ceapă, 100 g unt, sare, piper, verdeaţă, 2 linguri caşcaval ras.**

Se pregăteşte carnea ca pentru orice musaca (v. reţeta 834). Se fierbe orezul, se scurge şi se amestecă cu jumătate din unt, verdeaţă, sare şi piper. Se aşază într-un graten uns jumătate din orez. Deasupra se pune tocătura amestecată cu ceapă prăjită şi se acoperă cu cealaltă jumătate de orez. Se pune restul de unt şi caşcavalul ras. Se dă la cuptor 15 minute.

839. MUSACA DE SPAGHETE. — **250 g spaghete, 300 g carne moale, 1 ceapă, 150 g unt, 50 g untdelemn, 1 ou, 1 lingură pesmet, 750 g roşii, sare, piper.**

Se prăjeşte în untdelemn carnea dată prin maşină şi se amestecă cu ceapa tăiată, înăbuşită în untdelemn. Se adaugă ouăle, sarea şi piperul. Se fierb spaghetele în apă cu sare, se limpezesc cu apă rece, se scurg, se opăresc cu unt. Se aşază într-o formă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet, ca orice musaca şi se toarnă sosul de roşii (v. reţeta 273). Se coace 25—30 minute. Sosul de roşii se poate înlocui cu 200 g smîntînă.

840. MUSACA DE ȚELINĂ. — **6 țeline mărișoare, 300 g carne tocată, 1 ou, 3 cepe, 4 linguri grăsime, 2 linguri bulion, 200 g smîntînă, sare, pătrunjel verde, 1 ceașcă zeamă de carne.**

Se înăbușă ceapa cu carnea tocată. Cînd a scăzut zeama, se dă la o parte și după ce s-a răcit, se amestecă cu sare și puțin pătrunjel verde tocat mărunt. Se curăță țelina, se taie felii rotunde care se prăjesc. Se așază în graten, ca orice musaca. Se umple cu zeamă de carne sau apă. Se pune bulionul și se dă la cuptor. Cînd este bine scăzută, se bate un ou și se toarnă deasupra. Se mai dă puțin la cuptor, apoi se servește cu smîntînă.

841. MUSACA DE VARZĂ. — **300 g carne tocată, 1 ceapă, 1 varză potrivită, sare, 1 lingură oțet, piper, 200 g smîntînă, 1 lingură pesmet.**

Se scoate cotorul verzei și se opărește varza 10 minute în apă clocotită cu sare și oțet. Se scurge bine și se desfac foile. Se unge o formă cu grăsime, se presară cu pesmet și se procedează ca pentru musacaua de dovlecei (v. rețeta 837), stropind însă frunzele de varză cu puțină grăsime. Se toarnă smîntîna și se rumenește o oră la cuptor.

842. MUSACA DE VINETE. — **300 g carne tocată, 3 vinete, 200 g untdelemn, 2 cepe, sare, piper, verdeață, 200 g smîntînă, 1 ou, 4—5 roșii.**

Se înăbușă ceapa cu puțină grăsime într-o tigaie, se adaugă carnea tocată și se prăjesc împreună 10 minute. Se dă deoparte. Se adaugă sare, piper, verdeață tocată mărunt. Se amestecă totul.

Vinetele curățite, spălate și șterse, se taie feliuțe rotunde de 1/2 cm grosime, se sărează și se lasă să se scurgă 30 minute. Se șterg și se prăjesc pe amîndouă părțile în untdelemn încins. Se așază într-un graten un rînd de vinete, un rînd de carne, terminînd cu vinete. Roșiile, curățite de pieliță și tăiate felii rotunde, se așază peste vinete. Pe toată suprafața se toarnă smîntîna, amestecată cu ou și untdelemnul rămas de la prăjit. Se dă la cuptor încins timp de o oră.

843. MUSACA DE VINETE ȘI DOVLECEI. — **300 g carne tocată, 2 vinete potrivite, 2 dovlecei, 1/2 kg roșii, 1 ceapă, verdeață, sare, piper, 200 g untdelemn, 200 g smîntînă.**

Se pregătește la fel ca musacaua de vinete (v. rețeta 842). Se alternează rîndurile de vinete cu dovlecei.

844. PERIȘOARE CU SMÎNTÎNĂ I. — **300 g carne de vacă, 1 ceapă, 1 cartof, 1 ou, 1 vîrf de cuțit piper, sare, 1 pahar cu lapte sau apă, 1 ceașcă smîntînă, 150 g untdelemn, 1 linguriță unt, 2—3 fire de pătrunjel verde, făină.**

Se trece prin mașina de tocat carnea, ceapa, cartoful fiert și răcit, curățit de coajă. Se adaugă sare, piper, un ou și se amestecă bine. Se fac perișoare mici și rotunde cu mîna udată cu apă rece. Se

tăvălesc în făină, se mai învîrtesc în mînă, se pun în grăsime fierbinte şi se prăjesc. Separat se face un sos alb, subţire, stins cu un pahar de lapte cald (v. reţeta 242). Se adaugă o ceaşcă de smîntînă, un praf de sare, pătrunjel verde tocat mărunt şi se toarnă sosul deasupra perişoarelor, lăsînd să mai fiarbă puţin la foc mic.

Observaţie. La tocături se recomandă să se înlocuiască apa cu lapte, deoarece tocătura devine mai pufoasă şi mai gustoasă.

845. PERIŞOARE CU SMÎNTÎNĂ II. — **300 g carne tocată, 1 ceşcuţă orez, 5—6 legăturele de mărar şi pătrunjel, 250 g smîntînă, 2—3 linguri untdelemn, 1 ou, 1 1/2 ceaşcă zeamă de carne, sare, piper.**

La aceste perişoare, cartoful (v. reţeta 844) se înlocuieşte cu orez fiert pe jumătate. Perişoarele se tăvălesc prin ou şi verdeaţă tocată mărunt. Se aşază într-o cratiţă, se toarnă untdelemnul şi zeama de carne sau, în lipsă, apă caldă. Se fierb la foc potrivit 45—50 minute. Cînd sosul a scăzut, se servesc cu smîntînă turnată deasupra. Se recomandă să se aşeze perişoarele într-un vas de sticlă rezistent la foc, în care se pot servi direct.

846. PERIŞOARE CU TARHON. — **300 g carne, 2 linguri grăsime, 1 ceapă mică, puţină făină, 1 linguriţă bulion, 2 legăturele de tarhon, 150 g smîntînă, sare.**

Se toacă carnea împreună cu ceapa. Se adaugă sare. Se rumeneşte puţină făină în grăsime, se stinge cu bulion, se adaugă apă şi se pune la fiert împreună cu tarhonul. Se fac apoi perişoarele şi se fierb în sosul de tarhon. Se servesc cu smîntînă.

847. PÎRJOALE MOLDOVENEŞTI. — **1/2 kg carne, 2 ouă, miezul de la o felie mai groasă de franzelă, 1 ceapă, verdeaţă, sare, piper, pesmet, 250 g grăsime.**

Se curăţă carnea de pieliţe şi se dă de două ori prin maşina de tocat împreună cu ceapa, miezul de franzelă muiat în apă şi stors. Se adaugă apoi ouăle, verdeaţa tocată mărunt, sare, piper şi se amestecă bine. Se ia după aceea cantitatea necesară şi cu mîna udă se dă forma lunguiaţă. Se dau prin pesmet sau făină şi se prăjesc în grăsimea bine încinsă.

Se servesc cu cartofi prăjiţi şi cu murături sau salată.

848. PÎRJOALE DIN RESTURI DE CARNE SAU DIN RASOL. — **250 g resturi de carne, 100 g costiţă afumată fără os, 2 ouă, 1 lingură pesmet, 250 g grăsime, sare, piper.**

Se dau prin maşină resturile de carne, se adaugă costiţa afumată. Se prepară un sos alb (v. reţeta 242) cît mai legat, se adaugă un ou şi se amestecă cu carnea tocată, sare şi piper după gust. Se lasă

să se răcească. Cu o lingură muiată în apă se ia din această compoziție cantitatea necesară unei chiftele. Se dau prin ou bătut și prin pesmet și se prăjesc auriu în grăsime încinsă.

Aceste pîrjoale se servesc cu salată de sezon.

849. ROȘII UMPLUTE CU CARNE DE MIEL. — **8—10 roșii, 300 g carne de miel tocată, o ceșcuță orez, 1/2 ceașcă untdelemn, 1 ceapă, 2 căței de usturoi, 3—4 linguri cașcaval ras, sare, piper, pătrunjel verde.**

Se taie capacele la roșiile spălate și se golesc cu o linguriță. Se toarnă în fiecare roșie golită o linguriță de untdelemn cu puțină sare și piper și se pun în tavă, ținîndu-le la cuptor 5—7 minute. Carnea tocată se amestecă cu ceapă, usturoi, pătrunjel și se dă la cuptor 30 minute, amestecînd-o din cînd în cînd. Se adaugă orezul fiert. Se umplu roșiile și se presară cu cașcaval ras. Se mai toarnă puțin untdelemn și se rumenesc în cuptor.

850. ROȘII UMPLUTE CU CARNE DE VACĂ. — **300 g carne fără os, 1/4 kg smîntînă, 8 roșii frumoase, 1 ceapă, verdeață, sare, piper, 1 ceșcuță de orez, 1 ou, 50 g unt, 1/2 kg roșii, făină.**

Se pregătește tocătura de carne ca pentru ardei umpluți (v. rețeta 812). Se taie un căpăcel la roșii și se scobește cu grijă miezul cu o linguriță. Se înăbușă ceapa cu unt, puțină făină, sare, miezul scos de la roșii și restul de roșii. Se obține un sos în care se pun roșiile umplute cu tocătură de carne acoperite cu căpăcelul lor. Se lasă la fiert în cuptor timp de o oră.

Înainte de a le servi, se acoperă cu smîntînă.

851. RULADĂ DE CARNE TOCATĂ. — **250 g carne de vacă tocată, 250 g carne de porc tocată, sare, 2 cepe, 1 felie de franzelă, 1 ceașcă cu lapte, 1 lingură grăsime, 5 ouă, 100 g smîntînă.**

Se pregătește ca friptura de carne tocată cu două ouă crude (v. rețeta 891). Într-o tavă se pune o lingură de grăsime, apoi se așază un strat de tocătură peste care se pun trei ouă răscoapte, așezate cap la cap, și se acoperă cu restul de tocătură dîndu-i o formă lunguiață. Se dă la cuptor și cînd rulada este coaptă, se toarnă deasupra smîntîna. Se servește cu macaroane fierte și stropite cu sosul din tavă.

852. RULOURI DE VARZĂ UMPLUTE CU CARNE. — **300 g carne tocată, 1 varză dulce, 1 ceapă, 1 ou, 1 felie de franzelă, verdeață, 1/2 ceașcă borș, 3 linguri smîntînă, 50 g grăsime, 1 ceașcă sos de roșii, verdeață, sare.**

Se opăresc foile de varză dulce și pe fiecare se întinde o umplutură (v. rețeta 850). Se face un rulou din fiecare frunză. Se așază rulourile într-un graten lunguieț, cu o lingură de grăsime, borș și sos de roșii. Se lasă să fiarbă încet și să se rumenească în cuptor cel puțin o oră.

Înainte de a le servi, se acoperă cu smîntînă sau iaurt.

853. SARMALUȚE ÎN FOI DE VIȚĂ SAU DE ȘTEVIE. — **300 g carne tocată, 30—40 foi de viță, 1 ceșcuță orez, 2 legături pătrunjel, 2 legături mărar, 100 g unt, 1/4 kg borș sau zeamă de la 1/2 lămîie, smîntînă, 1 lingură oțet, sare, o linguriță de făină.**

Sărmăluțele se pot pregăti din carne de porc amestecată cu carne de vacă, vițel sau miel. Se pregătește tocătura (v. rețeta 812) adăugînd și o linguriță de untdelemn, orezul curățat, spălat și fiert pe jumătate. Se fac sărmăluțe cu frunze de viță fără cotoare, opărite în apă clocotită cu sare și o lingură de oțet. Se ține frunza în mînă, se umple cu o linguriță din tocătură, se răsucește, se strîng capetele. Se așază sărmăluțele într-o cratiță, al cărei fund se acoperă cu frunze de viță și o legătură de mărar întreagă și spălată. Printre sărmăluțe se presară bucățele de unt cît alunele. Se acoperă cu apă fierbinte și se fierb încet la foc potrivit. Cînd sînt fierte (se gustă), se adaugă o linguriță de făină desfăcută în apă rece și borșul dat separat într-un clocot și restul de mărar tocat mărunt deasupra. Se lasă să mai dea cîteva clocote și se servesc.

În lipsă de borș se acresc cu zeama de lămîie stoarsă în smîntînă și turnată peste sărmăluțele scoase în farfurie. Iarna frunzele de viță se desărează din ajun în apă rece.

854. SARMALE GRECEȘTI. — **1 varză dulce, 300 g carne tocată, 2 cepe, 1 lingură orez, 6—7 foi de busuioc, 150 g unt, 3 ouă, 1 lămîie, 1 lingură oțet, 1 linguriță sare, piper.**

Se prăjește într-o tigaie carnea cu 100 g unt. Se dă deoparte și se adaugă orezul, busuiocul tăiat mărunt, un ou întreg și două albușuri, sare, piper și ceapa tocată mărunt.

Separat se curăță și se spală varza. Se desfac foile și se pun la frăgezit în apă fiartă, amestecată cu oțet și sare. Se fac sarmale de mărime potrivită și se așază într-o cratiță, acoperindu-le cu restul de varză tăiată mărunt. Se adaugă restul de unt, apă cît cuprinde și se lasă să fiarbă la foc potrivit aproximativ 2 ore. Cînd sarmalele sînt fierte, se bat cele două gălbenușuri cu zeama de lămîie și cîteva linguri de sos fierbinte și se toarnă peste sarmale.

855. SARMALE DE PURCEL CU VARZĂ ACRĂ. — **1/2 kg carne de porc, 2 cepe, 2 linguri orez, 1 varză mare acră, sare, piper, 1 lingură plină cu grăsime, 1 lingură pastă de roșii sau de ardei.**

Se pregătește tocătura cu orez (v. rețeta 812). Se țin foile de varză în apă rece. Se desfac, se scot cotoarele, se aleg părțile mai subțiri, se împart foile în două, trei sau chiar patru părți, dacă sînt mai mari. Se fac sarmalele (v. rețeta 853). Miezul de varză tocat mărunt se așază pe fundul cratiței, bine unsă cu grăsime. Sarmalele așezate rînduri, rînduri, se acoperă cu alt strat de varză tocată. Se

toarnă peste ele pasta de roşii sau de ardei, desfăcută cu o ceaşcă de apă caldă. Se fierb încet 2½ ore. Se mai adaugă apă în timpul fiertului.

Se servesc cu mămăliguţă.

856. SARMALE DE VARZĂ CU MEZELURI ŞI OREZ. — **1 varză, 200 g mezeluri, 150 g orez, 1 ceapă, 50 g unt, 200 g smîntînă, ½ ceaşcă zeamă de carne, sare.**

Mezelurile tăiate cuburi mici se amestecă cu ceapa muiată în unt fierbinte şi se adaugă orezul fiert în apă cu sare. Se fac sarmale cu foile de varză. Se aşază într-o formă, se toarnă zeama de carne sau apă caldă şi smîntîna. Se dau la cuptor la foc iute 30 minute.

857. TOCĂTURĂ CU CARTOFI ŞI SOS DE ROŞII. — **300 g carne tocată, 1 ceapă, 1 legătură pătrunjel, 1 ceaşcă zeamă de carne sau de oase, 1¼ kg cartofi, 1 ceaşcă lapte, 100 g unt, sare, piper, 1 lingură pesmet, sos de roşii sau o salată.**

Se amestecă carnea tocată cu verdeaţa şi se pune să fiarbă bine, împreună cu ceapa tocată şi cu zeama de carne sau de oase. Separat se face un pireu de cartofi fierţi (v. reţeta 190) cu jumătate din unt. Pe fundul unei cratiţe unsă cu unt şi presărată cu pesmet, se aşază carnea, se sărează, se piperează. Deasupra se pune pireul de cartofi şi restul de unt tăiat în bucăţele. Se coace 50 minute şi se răstoarnă pe o farfurie rotundă.

Se serveşte cu sos de roşii sau cu salată de sezon.

858. ŢELINĂ UMPLUTĂ CU CARNE. — **8—10 ţeline de mărime potrivită, 300 g carne fără oase, 2 cepe, ½ ceaşcă untdelemn, 1 lingură făină, sare, piper, pătrunjel, 1 felie de pîine, 100 g smîntînă, ½ lămîie.**

Se face o tocătură obişnuită (v. reţeta 812) fără orez. Se curăţă ţelina de coajă şi se procedează ca la mere umplute (v. reţeta 831). Se prepară un sos din untdelemn şi făină desfăcută cu o ceaşcă de apă. Se toarnă sosul peste ţeline. Se acoperă tava şi se lasă să fiarbă încet 1½ oră.

Se serveşte la masă cu smîntînă amestecată cu zeamă de lămîie.
Se poate servi şi cu un sos făcut din ½ lingură de zahăr ars desfăcut cu 2—3 linguri de apă.

859. VARZĂ CREAŢĂ UMPLUTĂ. — **1 varză creaţă, 400—500 g carne de vacă şi de porc, 2 cepe, ¼ kg roşii sau bulion, pătrunjel, mărar, 2 linguri untură, 200 g smîntînă, sare, 2 ceşti zeamă de carne.**

Se opăreşte varza, se scurge bine şi se desfac foile (se resfiră frunzele) fără a le desprinde de cotor. Se face umplutură din carnea tocată ca pentru musaca (v. reţeta 834) şi se umplu spaţiile dintre foi. În mijlocul verzei se pune o cantitate mai mare ; 2—3 rînduri din foile de la margine se lasă neumplute. Se leagă bine cu o sfo-

ricică în cruciş şi se aşază într-o cratiţă, turnînd peste ea zeama de carne. Se fierbe acoperit, la foc domol, $1^1/_2$—2 ore. Cînd zeama a scăzut, se pregăteşte un sos din grăsime, făină şi zeamă de roşii. Se toarnă peste varză şi se mai dă cîteva clocote. Înainte de a o servi se scot sforicelele fără a strica varza. Se acoperă cu smîntînă. Se taie la masă felii ca tortul.

860. VARZA UMPLUTĂ I. — **1 varză, 300 g carne tocată, 1 ceapă, 2 ceşcuţe orez, 1 ou, 1 lingură unt, sare, piper, verdeaţă, 1 lingură făină.**

Se curăţă şi se opăreşte varza cu apă cu sare. Se scoate mijlocul, lăsînd numai o margine de 4—5 foi. Se umple cu un amestec făcut din carnea tocată şi înăbuşită cu ceapă tăiată, orezul fiert pe jumătate, ou, sare, piper, verdeaţă. Se leagă varza dîndu-i forma de bilă şi se toarnă peste ea zeama în care a fiert. Se coace la cuptor pe baia de apă o oră. Se serveşte cu un sos făcut din făină şi unt, stins cu zeama de la varză.

861. VARZA UMPLUTĂ II. — **1 varză mare sau 2 mici, 300 g carne tocată, 1 ou, 1 felie de franzelă, 1 lingură grăsime, sos alb sau sos de bulion, sare, piper.**

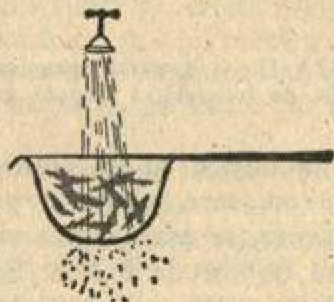
Se scobeşte varza la mijloc cu un cuţit şi se umple cu carnea tocată şi amestecată cu ou, sare, piper, şi pîine muiată în apă. Se pune într-o cratiţă grăsimea, se aşază varza şi se toarnă deasupra un sos alb (reţeta 242) sau un sos de bulion. Se acoperă şi se lasă să fiarbă înfundat, aproximativ $1^1/_2$ oră, apoi se dă la cuptor încă 30 minute.

862. VINETE UMPLUTE CU CARNE I. — **4 vinete potrivite, 150 g unt, 300 g carne fără os, 2 ouă, 1 ceapă, mărar, pătrunjel, 1 felie de pîine, $^1/_2$ ceaşcă lapte, sare, piper, $^1/_2$ kg roşii, 2—3 linguri smîntînă, 4 linguri caşcaval ras.**

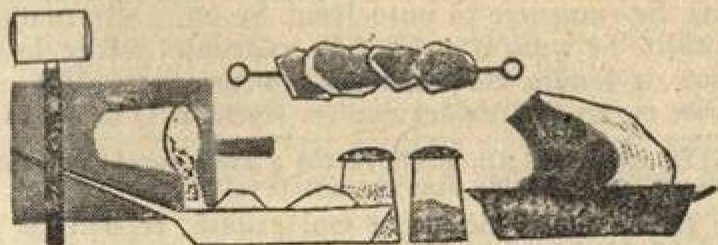
Se spală vinetele, se şterg, se taie în două în lung. Se scoate miezul lăsînd o margine de 1 cm. Se dă un praf de sare şi se rumenesc repede în unt. Se umplu cu o tocătură de carne (v. reţeta 812) trecută de două ori prin maşină şi amestecată cu gălbenuşurile. Se aşază vinetele într-o formă de sticlă sau într-o cratiţă. Se adaugă roşiile curăţite de pieliţă şi seminţe, tăiate bucăţele şi o ceaşcă de apă caldă. Se fierb la foc slab. Cînd carnea s-a frăgezit, se presară caşcaval ras peste fiecare vînătă, se toarnă smîntîna şi se rumenesc la cuptor.

863. VINETE UMPLUTE CU CARNE II. — **4 vinete mici sau 2 mari, 300 g carne fără oase, 2 cepe, verdeață, sare, piper, 1/2 linguriță făină, 1 lingură bulion de roșii, 100 g unt sau 125 g untdelemn, 1 ceașcă zeamă de carne, 150 g smîntînă (facultativ).**

Se fierb vinetele 5—8 minute. Se scot, se scurg, se storc și se scobesc la mijloc. Se umplu cu carnea tocată, înăbușită în unt cu o ceapă tăiată mărunt. Se pregătește un sos din miezul scos de la vinete, înăbușit cu o ceapă tăiată mărunt, subțiat cu o ceașcă de zeamă în care au fiert vinetele. Se amestecă cu bulionul, făina desfăcută în apă, sare, piper și verdeață. Se așază vinetele în sos și se lasă să fiarbă acoperit la foc moale, aproximativ 40—50 minute. Se pot servi cu smîntînă sau simple.



Fripturi



Fripturile se pregătesc în diferite feluri: la grătar, în grăsime încinsă, în tigaie de fier nesmălţuită, la frigare, la tavă în cuptor, înăbuşite sau pane.

Resturile de friptură se taie felii groase de 1 cm şi se pun la reincălzit într-un sos oarecare.

864. ANTRICOATE LA GRĂTAR. — **4 antricoate de vacă, 1 linguriţă untdelemn, 1 crenguţă cimbru, sare.**

Se curăţă carnea de pe oase şi se dă sare. Se pot lăsa şi cotletele întregi, cu os. Se ung antricoatele cu untdelemn şi se presară cimbru. Se lasă să stea 4 ore. Se frig pe amîndouă părţile pe grătarul bine încins. Cotletele de porc nu se mai ung cu untdelemn şi nu se dezosează.

865. ANTRICOATE LA TIGAIE. — **4 antricoate, 50 g unt, 2 linguri untdelemn, sare, 1/2 păhărel vin.**

Se scot oasele (din ele se poate pregăti o supă). Se bat uşor antricoatele, se săreazǎ şi se frig în unt amestecat cu untdelemn. Se rumenesc pe ambele părţi, dar nu se întorc decît o dată. Nu se înfige furculiţa ca să nu iasă sucul. Se frig 12—15 minute. Se scot din tigaie. Se adaugă 1—2 linguri de apă, zeamă de carne sau vin în grăsimea rămasă în tigaie şi se toarnă peste friptură.

În sosul rămas se toarnă vinul, se fierbe 5 minute şi se acoperă antricoatele.

Se servesc cu sote de legume (v. reţeta 221), salată sau paste făinoase.

866. BIFTEC MARINAT. — **1 kg muşchi, 2 cepe, 3—4 ciuperci, 1/2 căţel de usturoi, 1/2 ceaşcă oţet, sare, piper, cimbru, puţin busuioc, 2 ouă, 2 linguri făină, 150 g untdelemn, lămîie, pătrunjel verde.**

Se prepară marinata din ceapa curăţită şi tăiată felii, ciupercile spălate tăiate în două, sare, piper, cimbru, oţet, busuioc, toate fierte

15 minute într-un litru de apă clocotită. Se răcește și se pune mușchiul curățit, adăugînd în marinată și usturoiul. După 2—3 ore se scoate carnea din marinată și se toacă cu ceapa și ciupercile. Se amestecă cu albușurile bătute spumă. Se fac chiftele. Se trec prin gălbenuș bătut și făină. Se rumenesc în untdelemn. Se scurg din untdelemnul în care s-au prăjit. Se pun frunzulițe de pătrunjel verde la prăjit. Se stoarce zeama de lămîie. Se așază peste biftecurile prăjite.

Se servesc cu un sote de legume (v. rețeta 221) sau o salată.

867. BIFTEC CU NUCI DE UNT. — **500 g carne mușchi de vacă, 50 g unt, verdeață, sare, conopidă pane sau cartofi pai.**

Se taie patru bucăți de carne mai groasă, se dau cu sare și se frig pe grătarul bine încins. Nu se țin prea mult ca să nu se usuce. Cu 2 ore înainte, se ia untul, se amestecă cu verdeața tăiată foarte mărunt și se fac nucșoare care se pun la răcitor. Cînd se servește, se așază o nucă de unt pe fiecare biftec și de jur împrejurul farfuriei o garnitură: buchețele de conopidă pane (v. rețeta 146), cartofi pai (v. rețeta 125) etc.

868. BIFTEC DE VIȚEL. — **1/2 kg pulpă de vițel, 100 g untdelemn, sare, sote de legume.**

Se taie din pulpă felii mari cît palma și groase de un deget Se bat, se sărează și se prăjesc pe amîndouă fețele în untdelemn. Se așază pe marginea unei farfurii, iar în mijloc se pune un sote de legume (v. rețeta 221).

869. BOBOC DE GÎSCĂ SAU DE RAȚĂ PE CARTOFI SAU VARZĂ. — **1 boboc de gîscă, 3—4 mere, 1 kg cartofi, 100 g unt, sare, piper.**

Se curăță și se golește pasărea. Se așază într-o tavă cartofii curățați și tăiați rondele groase, sau varza acră tăiată fideluță și stoarsă; se presară un praf de piper. Se sărează bobocul și se umple cu merele întregi spălate și o bucățică de unt. Se unge bobocul cu restul de unt, se așază în tavă peste cartofi și se dă la cuptor să se rumenească pe ambele părți, timp de 2 ore. Se întorc din cînd în cînd cartofii și cînd încep să se rumenească, se stropesc cu o cešcuță de apă caldă în care s-a topit 1/2 de linguriță rasă de sare. Se servește cu salată.

870. COADĂ DE VACĂ CU SOS. — **1 coadă de vacă, 100 g untdelemn, 1 legătură de carote, 1 țelină, 2 cepe, 1 lingură făină, 1 pahar cu vin, 1 crenguță de cimbru, 2—3 bucățele de nucșoară, 1 cešcuță zeamă de ciuperci, sare.**

Se fierbe coada de vacă, tăiată în bucăți potrivite, într-un litru de apă, împreună cu legumele curățite și tăiate, puțină sare și untdelemn, pînă se frăgezește carnea. Se adaugă făina, mirodeniile, vinul și zeama de ciuperci. Cînd zeama a scăzut se scot pe o farfurie bu-

cățile de carne, se așază împrejur carotele și se strecoară deasupra sosul. Se servește cu salată.

871. COASTĂ DE PORC UMPLUTĂ CU MERE. — **750 g coastă proaspătă de porc, 1/2 kg mere, cimbru, sare, piper, 2—3 boabe de ienupăr, 1/2 pahar cu vin, 1 linguriță făină.**

Coasta de porc, de preferat dintr-o singură bucată, mai mult lungă decît lată, împănată bine cu fîșii de carne și grăsime, se taie la mijloc pentru a obține o pungă, lăsînd o margine de 2 cm de jur împrejur. Se freacă cu sare, piper, cimbru și boabe de ienupăr pisate. Se umple cu merele curățite de coajă și semințe, tăiate sferturi. Tăietura din margine se coase și coasta se așază într-un vas în care se toarnă 1/2 ceașcă de apă fierbinte. Se acoperă cu un capac și se lasă să fiarbă la foc moale, 30 minute. Cînd se întoarce pe cealaltă parte, se mai adaugă 1/2 ceașcă de apă și din nou se lasă să fiarbă 30 minute. Apoi se scoate capacul și se pune la cuptor să se rumenească. Se scoate friptura. În sosul format se adaugă făina care se stinge cu vinul. Se lasă să mai dea 2—3 clocote și se toarnă peste friptura așezată pe o farfurie și căreia i s-a scos ața.

872. COCOȘ ÎNĂBUȘIT. — **Un cocoș, 100 g costiță afumată, 1 foaie de dafin, 10—12 cartofi de mărimea caiselor mari, 4—5 cepe potrivite, 1 bob cuișoare, cimbru, 1 rădăcină de pătrunjel, 2 căței de usturoi, sare, piper, 100 g unt, 1 1/2 pahar cu vin alb îndoit cu tot atîta apă, făină.**

Carnea de cocoș este de obicei mai tare, mai seacă. De aceea, se obțin mai greu fripturi gustoase. De obicei se fac supe, ciorbe, răcituri sau mîncare cu legume. Totuși se poate pregăti o friptură de cocoș gustoasă, în felul următor. Pieptul și copanele se pun la rumenit repede, pe amîndouă fețele, într-o tigaie cu grăsime încinsă. Se ia o cratiță și se așază pe fund feliile de costiță, rădăcina de pătrunjel curățită și spălată — tăiată felii, cepele curățite și lăsate întregi, cu o cuișoară înfiptă într-una din ele, cimbrul și foaia de dafin ruptă. Cartofii curățiți și spălați sînt lăsați întregi. Se pun bucățile de cocoș rumenite, bucata de unt tăiată în bucățele, usturoi, sare și piper după gust. Se toarnă apa și vinul și se acoperă cu capacul, care se lipește pe margini cu o cocă din făină și apă. Se fierbe la foc moale 2—2 1/2 ore, avînd grijă să se scuture cratița din cînd în cînd, ținînd-o de torți. Sub cratiță, pentru mai multă siguranță, dacă se prepară pe flacără de gaze naturale sau aragaz, se așază o tablă sau o cărămidă, ca să nu se ardă. Se servește fierbinte.

La fel se poate pregăti găina bătrînă.

Din ceea ce rămîne de la pasăre se poate pregăti un borș sau o mîncare cu legume.

873. COŞULEŢE DE PARIZER UMPLUTE CU LEGUME. — **400 g parizer, 1 kg legume de sezon, 2 linguri grăsime, sare.**

Se taie parizerul în felii groase de 1 cm cu pieliţa întreagă. Se pun într-o tigaie cu grăsime încinsă, unde feliile se strîng în formă de coşuleţ. Se umplu aceste coşuleţe cu pireu (v. reţeta 190) sau sote de legume de sezon (v. reţeta 221).

874. COTLETE DE BERBEC SAU DE MIEL CU SOS DE CASTRAVEŢI. **8 cotlete, 4—5 cepe, 1 pahar cu vin alb, 1/2 lămîie, 1 crenguţă de cimbru, 2 castraveciori muraţi, 1—2 linguriţe muştar, 1 bucăţică zahăr, sare, piper, 200 g untdelemn.**

Se curăţă cotletele de pieliţă, se opăresc, se freacă cu lămîie se sărează, se piperează şi se prăjesc la foc iute în untdelemn pe amîndouă părţile. Se scot şi se ţin la cald. Separat se taie ceapa fin, se pune în cratiţa în care s-au prăjit cotletele şi cînd este bine rumenită, se stinge cu vin. Se pun cotletele lîngă ceapă, se adaugă cimbrul, o ceaşcă de apă şi se lasă să fiarbă acoperit 20 minute. Între timp se desface muştarul cu sosul din cratiţă, se adaugă castraveciorii curăţiţi şi tăiaţi cuburi mici şi bucăţica de zahăr şi se mai dă într-un clocot. Se serveşte cu un pireu de legume (v. reţetele 190—196).

875. COTLETE DE CAPRIOARĂ. — **8 cotlete, 50 g unt, 2 linguri untdelemn, puţin amidon de cartofi, 1 ceaşcă bulion de carne, 1/2 pahar cu vin alb, 1 lămîie, sare.**

Se înăbuşă cotletele presărate cu sare în 25 g unt amestecat cu untdelemn. Se scurge grăsimea din tigaie şi se toarnă bulionul şi vinul. Se dă într-un clocot, apoi se îngroaşă cu puţin amidon de cartofi. Se ia de pe foc şi se adaugă restul de unt şi zeama de lămîie. Se stropesc cotletele cu acest sos şi se servesc cu un sote de legume (v. reţeta 221) sau o salată.

876. COTLETE MILANEZE. — **4 cotlete de viţel, 1 ou, 100 g caşcaval, 100 g unt, sare.**

Se sărează cotletele, se dau prin ou bătut, amestecat în părţi egale cu caşcaval ras. Se prăjesc în unt, acoperite şi la foc potrivit. Se servesc cu sote de legume (v. reţeta 221).

877. COTLETE DE PORC LA GRĂTAR. — **4 cotlete, sare.**

Se şterg cotletele, se rotunjesc scoţînd din grăsime. Se dă sare şi se frig pe grătarul bine încins.

La fel se prepară şi cotletele de miel.

878. COTLETE DE PORC LA TIGAIE CU CARTOFI. — **4 cotlete, 3/4 kg cartofi, pătrunjel verde, 50 g unt, sare.**

Cotletele curăţite de oase se săreazã şi se prăjesc într-o tigaie bine încinsă în propria lor grăsime. Se servesc cu cartofi fierţi fierbinţi, peste care se pune unt proaspăt, sare şi pătrunjel tocat mărunt.

879. COTLETE DE PORC SUEDEZE CU PIREU DE MERE. — **4—5 cotlete de porc sărate, 5 cepe potrivite, 1 lingură untură, 125 g smîntînă, 1 lingură muştar.**

Cotletele sărate se ţin 4 ore în apă, apoi se lasă să stea o oră. Se fierb 1 1/2 oră în apă clocotită cu un vîrf de cuţit de sare. Cu jumătate de oră înainte de a fi gata se pregăteşte sosul. Se rumenesc în untură cepele tăiate rondele, se adaugă muştarul şi smîntîna. Se amestecă, se lasă să dea un clocot şi se toarnă peste cotletele fierte. Se servesc cu pireu de mere (v. reţeta 194).

880. COTLETE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ. — **750 g cotlete de viţel sau de vacă, 2 cepe, 1 morcov, verdeaţă, sare, piper, 1 păhăruţ coniac.**

Se dă sare şi piper şi se frig cotletele pe grătar la foc iute sau într-o tigaie acoperită, cu ceapă, morcov şi verdeaţă. La urmă se toarnă coniacul. Se servesc cu sos de smîntînă (v. reţeta 280) şi un pireu de legume (v. reţetele 190—196).

881. COTLETE DE VIŢEL CU CÎRNAŢI ŞI CARTOFI ÎN VIN. — **4 cotlete, 150 g cabanos sau alt cîrnat subţire, 100 g unt, 1 căţel de usturoi, 2 pahare de vin, 10 cepe mici, cimbru, sare, piper, 15 cartofi mici.**

Se rumenesc cotletele în puţin unt, pe amîndouă părţile. Se scot şi în locul lor se pune cabanosul tăiat bucăţele de 4—5 cm, cepele curăţite şi spălate, usturoiul tăiat mărunt, sare, piper, cimbru. Se adaugă restul de unt, cartofii curăţiţi şi spălaţi. Se toarnă vinul. Se acoperă şi se fierbe la foc potrivit 30 minute. Se aşază cotletele deasupra în vas. Se acoperă din nou şi se fierb împreună încă 30 minute la foc potrivit.

882. COTLETE DE VIŢEL CU PIREU DE CONOPIDĂ. — **1—2 cotlete de persoană, 50 g unt, 200 g smîntînă, 1/2 lămîie, sare, 1 conopidă mare. Sos alb: 50 g unt, 1 lingură făină.**

Se spală cotletele, se şterg, se bate partea cu os pentru a o netezi, se săreazã şi se pun într-o tigaie încinsă împreună cu bucata de unt, să se rumenească pe amîndouă părţile. Se aşază pe o farfurie, se toarnă deasupra smîntîna amestecată cu zeama de lămîie şi se servesc cu pireu de conopidă, preparat astfel. Se fierbe conopida spălată, se scurge, se trece prin sită şi se leagă cu un sos alb (v. reţeta 242) stins cu zeama de la conopidă.

883. COTLETE DE VIȚEL SOTE CU SOS DE VIN. — **4 cotlete, 1/2 lingură unt topit sau 2 linguri untdelemn, pătrunjel verde, 1/2 pahar cu vin alb, 1 linguriță făină, zeamă de carne, sare, piper.**

Se presară cotletele cu sare, piper și pătrunjel tocat mărunt. Se așază într-o tigaie de fier foarte încinsă. Se adaugă grăsimea și se rumenesc pe amîndouă părțile, apoi se scot. În sosul din tigaie se pune o linguriță de făină și se stinge imediat cu 2—3 linguri de zeamă de carne sau apă caldă și cu vinul. Se lasă să mai dea 2—3 clocote și se toarnă peste cotlete. Se servesc cu cartofi pai (v. rețeta 125) și salată verde.

884. CURCAN ÎN ALUAT. — **Un curcan, sare, 1/2 kg făină, o ceașcă lapte, 1 lingură grăsime.**

Se face un aluat din făină, 1/2 linguriță sare, lapte și grăsimea. Se întinde o foaie groasă de 1 1/2 cm în care se învelește curcanul care a fost mai întîi curățit, golit, spălat și sărat. Se așază curcanul în tavă și se dă la cuptor. Timpul de coacere este socotit 40—45 minute de kg de carne. Aluatul se prăjește, chiar se arde. Cînd curcanul este gata se curăță crusta de aluat arsă și se servește ca friptură, cu diferite garnituri de legume sau numai cu o salată.

885. CURCAN ÎN FOI DE VARZĂ ACRĂ. — **Curcan, 200 g grăsime de porc topită, foi de varză acră.**

Curcanul curățat, golit, spălat, se sărează pe dinăuntru și se învelește în foi de varză acră. Se așază în tavă, se unge bine cu grăsime și se dă la cuptor unde se ține un timp socotind 40—45 minute pentru fiecare kg carne. Din cînd în cînd se ung foile de varză cu grăsime.

Cînd curcanul este fript se înlătură foile de varză care s-au ars între timp. Curcanul rămîne frumos rumenit.

886. CURCAN LA TAVĂ. — **1 curcan, 1 lingură untdelemn, 1 linguriță coniac sau alcool, sare, piper, 40 g unt.**

Se curăță curcanul, se golește, se spală, se scurge bine, se sărează și se lasă să stea 1—2 ore. Se așază în tavă cu 1 1/2 ceașcă de apă. Se unge cu untdelemn amestecat cu coniac sau alcool și se pune în cuptor cald, la foc potrivit prima oră, ca să se frigă pe îndelete. Se stropește din cînd în cînd cu zeama din tavă. După două ore de fript, se acoperă curcanul cu o hîrtie pergament, unsă pe amîndouă fețele cu unt, și se mărește focul. În general se socotește timpul de 45 minute pentru un kilogram de carne. Se servește cu varză călită, soteuri de legume, pireu de castane, gogoșele de cartofi și o salată.

La fel se pregătesc atît rața cît și gîsca cu deosebirea că acestea se umplu cu cîteva mere întregi, spălate, și nu se ung cu untdelemn.

887. FAZAN LA CUPTOR. — **1 fazan, 2—3 mere, 150 g unt, 1 pahar cu vin, 200 g slănină, sare, $1^1/_2$ kg castane, 1 ceaşcă lapte.**

Se curăţă şi se goleşte fazanul. Se dă înăuntru un praf de sare şi se umple cu merele întregi spălate şi cu 50 g unt. Se înfăşoară pieptul fazanului cu felii subţiri de slănină şi se leagă. Se unge restul cu unt şi se aşază într-o tavă, cu o lingură de unt. Se rumeneşte în cuptor. După ce s-a rumenit, se toarnă vinul în tavă şi se stropeşte fazanul din cînd în cînd cu sos. Se ţine la cuptor pînă se frăgezeşte carnea.

Se serveşte cu castane înăbuşite (v. reţeta 129).

888. FRIGĂRUI. — **500 g carne, sare, piper, ceapă sau usturoi.**

Frigăruile sînt bucăţele de carne de porc sau berbec (partea de la muşchi) sau măruntaie (rinichi, ficat, splină) tăiate pătrăţele potrivite ca grosime şi înşirate pe o frigare (în lipsă o andrea) şi fripte pe cărbuni aprinşi sau la flacăra de aragaz.

Se sărează şi se piperează bucăţele de carne, se înfig pe frigare, se intercalează la mijloc o ceapă curăţită sau se freacă bucăţelele de carne cu usturoi.

889. FRIPTURĂ DE BERBEC CU FASOLE. — **1 kg pulpă de berbec, $^1/_2$ căpăţînă de usturoi, 150 g slănină afumată, $^1/_2$ pahar untdelemn, 800 g fasole, 1 lingură bulion, 1 foaie de dafin, 1 pahar cu vin, piper, sare.**

Se spală carnea în mai multe ape, se şterge cu o cîrpă curată şi se împănează cu usturoi şi slănină. Se rumeneşte toată bucata de carne în untdelemn, pe toate părţile, apoi se adaugă vinul şi bulionul. Se sărează şi se piperează, se adaugă foaia de dafin şi se acoperă cu apă. Se pune un capac şi se lasă să fiarbă încet. Dacă berbecul este tînăr, în două ore carnea este fiartă. Dacă este mai bătrîn, după ce a scăzut prima apă se adaugă încă puţină. Cînd friptura este moale, sosul trebuie să fie scăzut.

Fasolea se fierbe separat (v. reţeta 49, fără ceapă). Se scoate carnea din cratiţă. Se pune fasolea şi foaia de dafin, iar deasupra carnea. Se dă totul la cuptor pînă ce se rumeneşte carnea.

890. FRIPTURĂ DE BERBEC MARINATĂ, CU SALATĂ DE OREZ. — **1 kg carne de berbec, 1 lingură grăsime, 2 cepe, 1 morcov, 1 ţelină, 1 pătrunjel, 10—12 boabe de piper, sare, 1 foaie de dafin, 1 pahar cu vin, 1 păhărel oţet.**

Se taie şi se fierbe zarzavatul, se amestecă cu sare, piper, foaia de dafin, vin şi oţet. În această marinată se ţine carnea de berbec 4—5 ore. Se frige la tavă în grăsime. Se serveşte cu salată de orez (v. reţeta 340).

891. FRIPTURĂ DE CARNE TOCATĂ. — **400 g carne de vacă fără grăsime; 150 g franzelă albă; 200 g lapte; piper, sare, 1 ceapă, 50 g unt, pătrunjel, mărar şi 1 ou.**

Se trece carnea prin maşina de tocat, se moaie pîinea cu 150 g de lapte, restul laptelui se păstrează. Ceapa curăţată, întreagă, se pune la un foc mic cu 25 g unt pînă se îngălbeneşte. Se strecoară untul în tocătura fără ceapă. Se pune toată cantitatea de pîine muiată în lapte, se amestecă cu carnea şi se toacă încă odată. Se adaugă pătrunjelul şi mărarul tocate mărunt, un vîrf de cuţit de piper, sare după gust şi oul. Se amestecă cu o lingură de lemn.

Se pregăteşte o formă de Jena unsă cu restul untului şi presărată cu pesmet. Se pune amestecul în formă şi apoi la cuptor la un foc mijlociu. După 30 de minute se măreşte focul. Cînd friptura este gata, se stropeşte cu restul laptelui clocotit şi se repune 5 minute la cuptor. Se serveşte cu legume calde cu sosuri. Se poate servi ca un pateu rece.

892. FRIPTURĂ DE CĂPRIOARĂ I. — **1 kg muşchi sau pulpă de căprioară, 100 g unt, 50 g slănină proaspătă, 1 morcov, 1 ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 crenguţă de cimbru, sare, 1 pahar cu vin, 200 g smîntînă.**

Se curăţă carnea de pieliţe şi se şterge cu o cîrpă umedă. Se împănează cu slănină, se sărează, se unge cu jumătate din unt. Se pun două linguri de apă într-o tavă şi se aşază carnea. Morcovul şi rădăcina de pătrunjel se curăţă, se spală, se taie şi se pun cu ceapa întreagă să se înăbuşe, 15—20 minute, cu restul de unt. Apoi se pun împreună cu cimbrul şi vinul în tava cu friptură şi se dau la cuptor. Din cînd în cînd se stropeşte friptura cu zeamă. După ce se scoate friptura pe o farfurie, se trece zarzavatul prin sită, se adaugă smîntîna, se toarnă peste friptură şi se serveşte.

Friptura nu se ţine prea mult la cuptor, ca să nu se usuce.

893. FRIPTURĂ DE CĂPRIOARĂ II. (Reţetă pentru 8 persoane). — **2 kg pulpă de căprioară, 2 cepe, cozi de pătrunjel şi de cimbru, 1 foaie de dafin, 2 pahare cu vin alb, 1 pahar cu oţet, 3 linguri untdelemn, sare, piper, sos picant.**

Se curăţă carnea de pieliţe şi se ţine 12 ore într-o marinată preparată din oţet, vin, ceapă, pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, sare şi piper. Se scoate din marinată, se şterge bine cu o cîrpă uscată şi se unge cu untdelemn. Se frige o oră în cuptor bine încins. După prima jumătate de oră, se stropeşte cu marinată din cînd în cînd. Se serveşte cu zeama din tavă şi cu un sos picant (v. reţeta 274).

Dacă animalul a fost tînăr, este deajuns să se ungă carnea cu untdelemn amestecat cu coniac fără să mai fie marinată.

Se consumă rece.

894. FRIPTURA DELICIOASĂ. — **1 kg rasol alb, 100 g slănină afumată, 1 picior de vițel, 200 g morcovi, 12 cepe arpagic, 1 pahar cu vin, 2 linguri grăsime, verdeață, sare, piper.**

Se împănează carnea cu slănină și se leagă cu sfoară. Apoi se rumenește în grăsime încinsă. Se scurge grăsimea, se adaugă vinul și se fierbe pînă ce vinul scade la două linguri. Se adaugă piciorul de vițel, fiert puțin mai înainte, verdeață, sare, piper și apă cît să cuprindă bine toată carnea. Se spumuiește, se acoperă, și se dă la cuptor. După două ore, se adaugă morcovii tăiați pe lung și arpagicul curățit. După alte două ore se scoate din cuptor, se desface sfoara și se servește rasolul cu legumele împrejur, acoperit cu zeama degresată și strecurată.

895. FRIPTURĂ ÎN HALAT. — **400 g carne tînără fără oase, 4 ouă, 2 linguri făină, 150 g unt, ½ ceașcă lapte, 1 lingură pastă de roșii, zeamă de carne, 2—3 linguri șvaițer ras, sare, piper.**

Se taie carnea în patru felioare, se bat bine și se prăjesc în grăsime pe amîndouă fețele la foc iute. Se dă sare, puțin piper și se rulează. Se fac patru omlete, fiecare dintr-un ou cu ½ lingură de făină și două linguri de lapte. În fiecare omletă se înfășoară un sul de friptură. Se așază sulurile într-un graten de sticlă. Deasupra se toarnă pasta de roșii desfăcută cu zeamă de carne sau cu apă caldă. Se presară șvaițerul ras și se dă la cuptor să se rumenească.

896. FRIPTURĂ DE IEPURE SOTE VÎNĂTORESC. — **½ de iepure, 2 linguri untdelemn, ½ lingură făină, 50 g unt, 1 pahar cu vin alb, 3 cepe, 2 ciuperci, pătrunjel verde, sare, piper, 2 bucăți zahăr.**

Se șterge bine carnea cu o cîrpă curată, se taie bucăți și se rumenește în untdelemn amestecat cu unt. Se adaugă ceapa tăiată rondele, ciupercile tăiate feliuțe și pătrunjelul tocat. Se lasă pe foc pînă ce se îngălbenește ceapa. Se presară făina. Se dă sare și piper și se subțiază cu vin și puțină apă. Se acoperă și se fierbe pînă ce carnea s-a frăgezit.

Înainte de a servi friptura, se adaugă la sos zahărul caramelizat și o bucățică de unt.

897. FRIPTURĂ ÎMBRĂCATĂ ÎN SLĂNINĂ. — **1½ kg carne de vacă, 150 g slănină afumată, 1 morcov, 1 ceapă, 1 bob cuișoare, 1 foaie de dafin, cimbru, 50 g untdelemn, sare, piper, zeamă de carne.**

Se alege carne moale, se curăță de pieliță, se spală, apoi se dă sare și piper. Se strînge, dîndu-i o formă cît mai frumoasă. Se îmbracă cu feliuțe de slănină afumată și se leagă cu sforicică. Se rumenește apoi repede în untdelemn. Se adaugă ceapa curățită, întreagă, înfiptă cu o cuișoară, morcovul tăiat rondele, cimbrul, foaia de dafin și se acoperă cu zeamă de carne sau cu apă caldă. Se fierbe în vas acoperit, la foc potrivit, 2½ ore, apoi se scot ațele, se taie

felii, se așază pe o farfurie cu feliuțele de slănină alături, iar deasupra se toarnă sosul și legumele zdrobite.

Se servește fierbinte.

898. FRIPTURĂ ÎNVÎRTITĂ. — **8 ouă, 8 felii de șuncă, 8 felii de carne, 1/2 pahar cu vin, 1/2 kg roșii, 5—6 ciuperci mici, 12—15 măsline, 150 g unt sau untdelemn.**

Se fierb ouăle răscoapte, se curăță și se învelește fiecare în parte cu o felie de șuncă, apoi cu o felie de carne. Se leagă rulourile cu sfoară și se prăjesc. Se adaugă vinul, sarea, piperul și un pireu de roșii și se lasă să fiarbă înăbușit 30 minute. Se adaugă ciupercile întregi și măslinele fără sîmburi și desărate și se mai fierbe încă 30 minute. Se scot rulourile, se desfac sforile și se taie fiecare rulou în două. Se așază cu oul în sus pe farfurie, iar la mijloc se pune un sote (v. rețeta 221) sau un pireu de legume de sezon (v. rețetele 190—196).

899. FRIPTURĂ MERIDIONALĂ. — **750 g carne de friptură, 3 linguri untdelemn, 2 cepe, 2 fire de usturoi, 1 lingură făină, 1 pahar cu vin, 1 lămîie, 8 felii de franzelă, 150 g unt, pătrunjel verde, sare, piper.**

Se prepară o friptură înăbușită (v. rețeta 895) sau se folosesc resturi de friptură și se taie felii. Se pregătește un sos dintr-o lingură de grăsime, cepele tocate mărunt, usturoiul tocat, făină, sare, piper, stinse cu vinul și zeama de lămîie. Se scade și se strecoară. Separat se prăjesc în unt feliile de franzelă. Se așază pe farfurie alternînd o felie de friptură, una de franzelă și se acoperă cu sos. Se presară pătrunjel tocat.

900. FRIPTURĂ DE MIEL LA CUPTOR. — **1 pulpă de miel, 1 lingură plină cu grăsime, 1/2 lămîie, 1/2 linguriță boia dulce, sare, piper.**

Se spală carnea, se șterge și se freacă cu lămîie, apoi cu boia dulce. Se sărează, se unge cu grăsime se presară cu piper. După gust se poate pune și puțin usturoi și se așază în tavă cu jumătate de ceașcă de apă. Se dă la cuptor. În acest timp se toarnă cu lingura sosul din tavă peste friptură, ca să capete luciu.

Se servește cu salată verde.

901. FRIPTURĂ DE MIEL GLASATĂ. — **1 1/2 kg carne, 100 g unt, 1 ceapă, 1 morcov, 100 g costiță afumată, 1 pahar cu vin alb, 1 ceașcă zeamă de carne concentrată, sare, piper, cimbru, boia dulce.**

Se scot oasele, se spală carnea și se împănează cu costiță, morcov tăiat bețișoare și ceapă. Se freacă cu sare, boia, cimbru și piper, după gust și se leagă cu o sforicică. Se așază în tavă cu zeama de carne. Se toarnă vinul peste carne, se adaugă grăsimea și se rumenește 45—60 minute. Se strecoară sosul. Se scoate sforicica. Se taie

felii şi se serveşte fierbinte cu diverse garnituri : sote de legume (v. reţeta 221) sau pireuri (v. reţetele 190—196), orez, salate.

902. FRIPTURĂ DE MIEL CU SLĂNINĂ LA CUPTOR. — **2 kg pulpă de miel, 100 g slănină afumată, 1 felie miez de franzelă, 1/2 pahar cu vin alb sau coniac, 2—3 căţei de usturoi, 1/2 lămîie, cimbru, sare, piper, 2—3 linguri untdelemn.**

Se spală pulpa de miel, se freacă cu lămîie, se scot oasele şi se bate uşor carnea. Se freacă cu cimbru, 1/2 linguriţă de usturoi tocat şi untdelemn. Se aşază într-o tavă cu sare, piper şi se acoperă cu slănină tăiată mărunt, amestecată cu miezul de pîine bine muiat în apă şi se ţine la cuptor pînă se rumeneşte. Între timp se adaugă şi vinul sau coniacul.

903. FRIPTURĂ DE PIEPT DE MIEL UMPLUT. — **Partea din faţă a mielului, miezul de la o felie groasă de pîine albă, 1 ceapă, 100 g unt, 1—2 ouă, cîte o legăturică de mărar şi pătrunjel, sare, piper, 50 g costiţă (de preferinţă afumată).**

După ce s-a spălat carnea se ridică cu degetele muşchiul pieptului şi se procedează ca la pieptul umplut, de mînzat (v. reţeta 941).

904. FRIPTURĂ DE PORC LA CUPTOR. — **Pulpă sau cotlete de porc, sare, piper.**

Se spală carnea, se şterge, se dă sare şi piper. Se aşază în tavă cu 1/2 ceaşcă de apă şi se dă la cuptor cu focul potrivit la început. Cînd începe să se rumenească se unge friptura cu zeama din tavă. Se frige încet ca să se pătrundă bine. Se încearcă cu o furculiţă şi cînd sucul din carne nu mai este roz, friptura este gata. Nu se înţeapă friptura ca să nu-şi piardă sucul.

905. FRIPTURĂ DE PORC ÎNĂBUŞITĂ. — **1 kg pulpă de porc, 1 ceapă, usturoi, 1 kg cartofi, 1 lingură untură, sare, piper.**

Se spală carnea şi se leagă cu o sfoară dîndu-i forma unui salam. Se pune pe foc într-o cratiţă cu o lingură de untură, ceapa, cîţiva căţei de usturoi, sare, piper şi se lasă să fiarbă înăbuşit, turnînd din cînd în cînd puţină apă. După o oră, se pun într-o tavă cartofii curăţiţi şi tăiaţi în patru, în lung. Peste cartofi se toarnă sosul de friptură, se adaugă un pahar cu apă şi carnea. Se dă la cuptor. Se întoarce friptura pe amîndouă părţile ca să se rumenească bine.

Se serveşte cu murături.

906. FRIPTURĂ DE RAŢĂ CU PORTOCALE. — **1 raţă grasă şi tînără. 2 portocale, 50 g unt, 1 pahar cu vermut, sare.**

Se umple o raţă curăţită cu feliile de la o portocală, cu sîmburii scoşi. Se dă un praf de sare. Se unge cu unt, se aşază într-o

tavă şi se dă la cuptor să se frăgezească şi să se rumenească. Separat se taie în bucăţi cît mai mici cealaltă portocală, curăţită de coajă. Cînd raţa începe să se rumenească, se aşază portocala tăiată în tavă şi din cînd în cînd se unge raţa cu zeama din tavă. Cu 15 minute înainte de a scoate raţa din cuptor se stropeşte cu vermut. Raţa friptă se taie bucăţi şi se aşază la mijlocul unei farfurii. Feliile de portocală se pun împrejur. Sosul se toarnă deasupra şi se serveşte.

907. FRIPTURĂ AROMATĂ DE VACĂ. — **1 kg carne de vacă, 1 picior de porc, 100 g slănină afumată, 3 linguri untdelemn, 2 vîrfuri de cuţit piper, 1 foaie de dafin, 1 păhărel cu vin, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 2—3 cepe, sare.**

Carnea se spală, se zvîntă cu o cîrpă, se freacă cu sare şi piper şi se împănează cu slănină. Slănina se taie bucăţele lungi şi subţiri, se înfige în carne un cuţit ascuţit şi subţire şi în locul înţepat se introduce o şuviţă de slănină. Se leagă apoi carnea cu o sfoară ca să capete o formă frumoasă, şi se frige 20—30 minute într-o cratiţă cu untdelemn încins. Se scurge untdelemnul şi în locul lui se adaugă vinul. Se pune din nou pe foc şi se lasă să fiarbă descoperit pînă ce carnea a absorbit tot vinul. Se adaugă patru ceşti de apă, şoriciul rămas de la slănină, foaia de dafin, piciorul de porc şi se pune din nou la fiert. Se spumuieşte, se adaugă zarzavatul, se acoperă din nou şi se lasă să fiarbă în cuptor 1½—2 ore. Se întoarce friptura de 2—3 ori şi se adaugă apă dacă sosul a scăzut. Cînd este gata se scoate sfoara şi se taie friptura felii subţiri. Se toarnă sosul deasupra, se lasă să se închege la rece.

Se serveşte cu un sote de legume (v. reţeta 221).

908. FRIPTURĂ DE VACĂ ÎNĂBUŞITĂ CU CEAPĂ. — **1 kg carne, 2 cepe, 1 păhărel cu vin, sare, piper, 5 linguri untdelemn.**

Se alege carnea de la pulpă sau carnea fără os. Se spală şi se taie felii mai groase, se bate bine cu ciocanul de lemn, se sărează, se usucă într-o cîrpă uscată şi se rumeneşte pe ambele părţi în untdelemnul încins. Se adaugă apoi cepele tăiate felii subţiri, piperul şi se mai prăjesc împreună pînă se moaie ceapa. Se toarnă puţină apă şi vinul. Carnea trebuie să fiarbă pînă devine fragedă, avînd grijă să nu se ardă.

Se serveşte cu un sote de legume (v. reţeta 221).

909. FRIPTURĂ DE VACĂ ÎNĂBUŞITĂ CU SOS DE MUŞTAR ŞI CASTRAVECIORI. — **1 kg carne, 1 morcov, 1 ceapă, cimbru, 150 g untdelemn, 2—3 castraveciori muraţi, 1 lingură muştar, sare, piper.**

Se pregăteşte ca friptura din reţeta 908. Se strecoară sosul şi se amestecă cu muştarul, castraveciorii tăiaţi cuburi mici şi 2—3 linguri de apă. Se mai fierbe 10 minute şi se toarnă peste friptură.

910. FRIPTURĂ DE VACĂ CU SOS DE ROȘII. — **1 kg carne, 2—3 cepe, 2 linguri untură sau 4 linguri untdelemn, 2 linguri bulion, 1 lingură unt 250 g spaghete sau macaroane, piper, sare.**

Carnea spălată și curățită de pielițe, se șterge, se sărează și se ține astfel 30 minute. Se pune apoi într-o cratiță cu grăsime, împreună cu piperul și cepele tăiate felii, și se rumenește pe amîndouă părțile. Se adaugă treptat apă caldă și se ține pe plită să fiarbă înăbușit $1^1/_2$—2 ore. Cînd carnea este fragedă, se unge cu untură și se dă la cuptor să se rumenească. Se scoate friptura și se prepară sosul adăugînd o lingură de bulion (dacă este prea gros se pune puțină apă) în tavă și se lasă să dea cîteva clocote, se strecoară și se ține la cald.

Se servește cu macaroane sau spaghete fierte și amestecate cu unt.

911. FRIPTURĂ DE VACĂ CU SOS DE VIN. — **1 kg carne de vacă fără os, 2 linguri grăsime, 2 cepe mici, 1 morcov, 1 foaie de dafin, 6 boabe piper, 1 crenguță cimbru, 3 căței de usturoi, 1 pahar cu vin alb, sare.**

Carnea spălată, curățită de pielițe și ștearsă cu o cîrpă, se sărează și se leagă cu sfoară pentru a căpăta o formă mai frumoasă și pentru a se tăia mai ușor. Se pune apoi într-o cratiță încinsă și se rumenește pe toate părțile. Se adaugă cepele întregi, morcovul tăiat felii rotunde, foaia de dafin, piperul, usturoiul și crenguța de cimbru și se toarnă apă atît cît să acopere carnea. Se lasă să fiarbă la foc slab cu cratița acoperită. Cînd zeama a scăzut, se încearcă carnea cu o furculiță. Dacă nu este suficient de moale, se mai adaugă o ceașcă cu apă caldă (nu se pune apă rece, fiindcă întărește carnea). După ce carnea a fiert bine, se scoate și se ține la căldură, iar zarzavatul se dă prin sită ; cimbrul și foaia de dafin se aruncă. Se adaugă în sos paharul cu vin și se lasă să mai dea 2—3 clocote, fără să scadă prea mult. Se așază friptura pe un fund de lemn, se scoate sfoara, se taie felii, se aranjează în farfuria de servit la masă și se toarnă deasupra sosul.

Se poate servi cu cartofi fierți în apă cu sare sau cu paste făinoase.

Se pot adăuga la sos 2—3 roșii, sau iarna o lingură de pastă de roșii.

912. FRIPTURĂ DE VĂCUȚĂ ÎMPĂNATĂ CU COSTIȚĂ AFUMATĂ. — **1 kg carne de vacă, 150 g costiță afumată, 1 pahar cu vin, cimbru, 2—3 căței de usturoi, sare, legume fierte.**

Se împănează cu usturoi carnea de vacă și se freacă cu cimbru. Se pune într-o cratiță cu feliile de costiță, la foc potrivit. Din cînd în cînd se toarnă puțin vin sau apă. Se gustă de sare. Se lasă să fiarbă pînă cînd carnea se moaie fără ca sosul să fie prea scăzut.

Se taie friptura felii şi se serveşte cu bucăţelele de costiţă şi cu sosul din cratiţă turnat peste legumele fierte separat.

913. FRIPTURĂ DE VIŢEL CU SOS ŞI PIREU DE LEGUME. — **1 kg carne de viţel (piept sau spată), 50 g unt, 50 g untdelemn, 2 cepe, 3—4 ciuperci, pătrunjel verde, 1/2 lingură făină, 1 pahar cu vin, 1 pahar zeamă de carne, 1/4 kg roşii, sare, piper.**

Se alege carnea şi se taie în bucăţi potrivite, iar oasele se pun să fiarbă cu o ceapă. Se prăjesc uşor bucăţile în unt amestecat cu untdelemn, se adaugă ceapa, pătrunjelul, ciupercile fin tocate şi făina şi se continuă rumenirea. Se toarnă apoi vinul şi zeama de carne, roşiile curăţite şi tăiate, sare şi piper. Se fierbe friptura înăbuşit 1 1/2 ore. Se serveşte cu pireu de cartofi (v. reţeta 190) şi cu sosul din cratiţă turnat peste carne.

914. GĂINĂ UMPLUTĂ. — **1 găină, 100 g carne moale de porc, 100 g carne de viţel, 75 g şuncă, 75 g slănină proaspătă, ficatul găinii, 1 gălbenuş, 100 g unt, sare, piper, nucşoară, 1 pahar coniac sau vin, 1 ceaşcă zeamă de carne.**

Se curăţă şi se goleşte găina cu băgare de seamă să nu se rupă pielea. Se face o tocătură trecînd de două ori prin maşină carnea de porc, carnea de viţel, şunca, slănina şi ficatul găinii. Se adaugă gălbenuşul, sarea, piperul, nucşoară cît 2 boabe de piper, coniac sau vin. Se umple găina. Se cos rupturile făcute în piele, tăietura de la gît, tăietura pe unde s-a golit. Se unge bine găina cu unt şi se pune într-o cratiţă mai adîncă. Se adaugă o ceaşcă de zeamă de carne sau apă. Se acoperă cu altă cratiţă de aceeaşi mărime şi se lasă să fiarbă înăbuşit, fără a o întoarce 1 1/2 ore (dacă găina este mai bătrînă), avînd grijă din cînd în cînd să se adauge cîte puţină zeamă ca să nu se ardă. Se ridică cratiţa de deasupra şi se dă găina la cuptor. Se întoarce apucînd cu mîna, cu o cîrpă, de picior ca să se rumenească pe toate părţile. Se aşază apoi pe o farfurie. Se scot aţele şi se taie bucăţi. Se serveşte cu o salată. La fel se pregăteşte şi curca sau raţa.

915. GĂINĂ UMPLUTĂ CU CIUPERCI. — **1 puicuţă grasă, 250 g ciuperci, verdeaţă, 1 ou, sare, piper, 1 felie de pîine, lapte, 100 g şuncă, 100 g unt.**

Se înăbuşă în unt ciupercile tăiate mărunt. Se adaugă verdeaţa, oul, sarea, piperul, pîinea muiată în lapte, ficatul găinii şi şunca tăiată mărunt. Se amestecă bine şi se umple pasărea (v. reţeta 914). Se unge cu restul de unt, se dă la cuptor şi se stropeşte din cînd în cînd cu sosul din tavă. Se serveşte cu o salată.

916. GĂINĂ UMPLUTĂ CU OREZ. — **1 găină potrivită dar grăsuţă, 5—6 ciuperci, 1 ceşcuţă orez, 1/4 linguriţă boia dulce, 1 ceaşcă zeamă de carne, 100 g unt, 1 ceapă, 1 morcov, sare, o salată.**

Se fierbe orezul pe jumătate în zeamă de carne împreună cu ciupercile tăiate felii. Se amestecă cu sare, boia şi 1/2 lingură de unt.

Se umple găina și se coase (v. rețeta 914). Se pune în tigaie untul cu ceapa, morcovul tăiat rondele și două linguri de apă. Se așază găina deasupra și se dă la cuptor. Din cînd în cînd se stropește cu sosul din tigaie. Cînd s-a muiat și s-a rumenit bine pasărea se scoate și se servește cu salată de sezon.

917. GĂINĂ UMPLUTĂ CU TĂIȚEI. — **1 găină, 150 g tăiței, 75 g unt, 75 g cașcaval, sare.**

Se umple găina de la care s-au oprit aripile, cu tăiței fierți pe jumătate în apă cu sare, amestecați cu unt și cașcaval ras și se frige în cratiță acoperită.

Din aripi și măruntaie se pregătește un borș sau un pilaf.

918. GALANTINĂ DE GĂINĂ. — **1 găină de 2—2½ kg, 350 g carne de vițel fără oase, 350 g șuncă, 1 ou, ½ limbă de purcel afumată, 1 pahar coniac, 1 pahar cu vin alb, 1 picior de vițel sau 100 g aspic, piper, sare, nucșoară, zarzavat de supă, cimbru, o salată.**

Se curăță, se golește și se spală găina în așa fel, încît pielea să fie cît mai puțin ruptă. Se șterge, se așază pe o masă și se taie de-a lungul șirei spinării cu o foarfecă specială. Se scoate cît mai mult din carnea găinii și toate oasele, care se pun deoparte. Aripile se taie de la jumătate. Carnea de vițel și șunca se trec de două ori prin mașina de tocat, se amestecă cu ou, sare, piper, nucșoară pisată și ½ pahar de coniac. Se întinde tocătura pe toată suprafața găinii desfăcute. Din carnea găinii și din limba de purcel curățită se taie fîșii late de 1 cm care se pun peste tocătură, alternînd straturile de carne și tocătură pînă se umple găina. Se coase tăietura și toate rupturile, în așa fel ca umplutura să nu iasă. Se dă găinii forma ei inițială, apoi se înfășoară într-un tifon și se leagă. Se pune la fiert într-o oală, adăugînd toate oasele cît mai zdrobite și piciorul de vițel. Se acoperă găina cu apă, un pahar de vin și restul de coniac. Se adaugă zarzavat de supă, cimbru, ½ linguriță de sare și se fierbe 4 ore în oala acoperită cu capac, la foc potrivit. Se dă deoparte și se lasă să se mai răcorească. Se scoate găina, se trag ațele și se așază pe o farfurie. Zeama rămasă se strecoară și se toarnă peste găină, în așa fel ca să fie toată pasărea unsă. Se dă la rece. Se toarnă din nou restul de zeamă. Dacă zeama s-a închegat, se moaie la căldură (nu se fierbe) și din nou se unge toată găina peste primul strat, ca să se formeze un aspic (gelatină). După ce găina este acoperită frumos pe toată suprafața, se toacă mărunt restul de aspic și se așază împrejurul ei.

Galantina se prepară cu o zi înainte de a fi servită și se ține la rece. În lipsă de picior de vițel, în zeama strecurată în care a fiert găina se adaugă o bucată de aspic muiat la căldură.

Galantina se taie felii rotunde și se servește cu orice salată.

La fel se pregătește și galantina de curcă.

Galantina de pasăre este foarte indicată pentru mesele festive.

Găinile preparate întregi, ca și iepurele, se servesc la 8 persoane sau la 2 mese.

919. GÎSCĂ CU CASTANE. — **1 gîscă, 500 g castane, ½ kg carne tocată de porc, ½ pahar coniac, 750 g zeamă de carne, 150 g slănină proaspătă, sare.**

Castanele curățite se fierb 20 minute în zeamă de carne. Se amestecă cu tocătura de porc și cu coniacul. Se umple gîsca, se leagă și se înfășoară în felii de slănină. Se acoperă cu o hîrtie pergament unsă, se așază în tavă cu trei linguri de apă și sare și se dă la cuptor. După o oră se scoate hîrtia, se dă din nou la cuptor și după 20 minute se scoate slănina. Se unge gîsca cu sucul din tavă și se ține la cuptor pînă ce s-a frăgezit complet.

La fel se pregătește și curcanul.

920. IEPURE DELICIOS. — **1 iepure, 1 ceapă, 1 foaie de dafin, ½ pahar cu vin alb, 1 linguriță de sare, cîteva așchii de nucșoară, 1 lingură grăsime, 2 linguri rase cu făină, 50 g șuncă, 3 roșii sau 1 linguriță bulion, 1 pahar cu vin roșu, ½ ceașcă zeamă de carne, 25 g unt, 1 linguriță zahăr, 10 bucăți arpagic.**

Se taie în bucăți iepurele curățit și golit și se pune la marinat, 6 ore, cu ceapa, mirodeniile, sarea și vinul alb. Se scot bucățile, se scurg, se șterg bine și se înăbușă în grăsimea încinsă. Se presară făina și cînd totul s-a prăjit auriu, se adaugă roșiile curățite sau bulionul subțiat și șunca tăiată fideluță. După ce scade zeama, se adaugă vinul roșu și zeama de carne sau apă. Se fierbe 45 minute. Separat se fierb în 3—4 linguri de apă, timp de o oră, arpagicul cu unt și zahăr. Cu 10 minute înainte de a-l servi, se adaugă inima și ficatul tăiate felii și arpagicul.

Se servește cu crutoane (v. rețeta 6) și o salată.

921. IEPURE ÎMPĂNAT. — **Spinarea și pulpele de la iepure marinat, 100 g slănină, 100 g unt sau ulei, 150 g smîntînă.**

Se ține carnea 12 ore într-o marinată (v. rețeta 978). Se scoate, se curăță de pielițe și se împănează cu feliuțe de slănină. Se unge cu unt și se așază în tavă. Se dă la cuptor și cînd începe să se rumenească, se adaugă cîte puțină zeamă de marinată și se întoarce friptura. Cînd este gata, se adaugă smîntîna în sosul din tavă.

În același mod se prepară și carnea de berbec, în care caz se folosesc — pentru 1 kg carne — 50 g slănină, 2 linguri untdelemn și 50 g slănină afumată.

922. MUȘCHI ÎN ASPIC. — **800 g mușchi de vacă, 250 g aspic, 50 g unt, sare, piper, legume, castraveți, gogoșari.**

Se curăță mușchiul de pielițe, se dă sare și piper, apoi se frige în unt și se răcește. Se topește aspicul. Se toarnă un strat subțire de aspic într-o tavă de chec și se lasă să se închege. Se decorează suprafața aspicului cu legume fierte, castraveți, gogoșari. Se toarnă ușor un alt strat de aspic, cît să se acopere garnitura. După ce s-a închegat, se așază mușchiul deasupra și se toarnă restul de aspic. Cînd s-a răcit se moaie forma puțin în apă fierbinte, se răstoarnă și se taie mușchiul felii.

923. MUȘCHI ÎMBRĂCAT ÎN ALUAT. — **800 g mușchi, 200 g făină, 200 g unt, 1 ceașcă apă, piper, 1/2 linguriță sare.**

Se curăță mușchiul, se dă sare și piper, se unge cu 50 g unt și se frige pe jumătate la cuptor. Se scoate și se lasă să se răcească. Se îmbracă într-o foaie de aluat franțuzesc (v. rețeta 999) și se coace în continuare. Se scoate, se taie felii și se așază pe o farfurie.

Se servește cu un sote de legume (v. rețeta 221).

924. MUȘCHI ÎMBRĂCAT ÎN SLĂNINĂ. — **800 g mușchi, 200 g slănină proaspătă, 200 g smîntînă, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 ceapă, cimbru, sare, piper, 1 pahar cu vin**

Mușchiul curățit, sărat și piperat, se înfășoară în feliuțe foarte subțiri de slănină. Se leagă și se așază în tavă. Se pun împrejur morcovul și pătrunjelul tăiați rondele. Se adaugă cimbrul, ceapa și vinul și se rumenește la cuptor. Peste mușchi se toarnă din cînd în cînd cîte o lingură de apă caldă. După ce s-a fript, se scoate sfoara și se taie felii. Slănina prăjită se poate servi împreună cu mușchiul după gust.

Sosul se strecoară, legumele se zdrobesc și se amestecă cu smîntînă și se toarnă cu sosul peste friptură.

Se servește cu garnitură de cartofi.

925. MUȘCHI DE IEPURE CU SMÎNTÎNĂ. — **1 spinare de iepure (cu mușchi), 100 g slănină afumată, 100 g unt, 200 g smîntînă, sare, piper, 1 ceașcă zeamă de carne, 2—3 căței de usturoi.**

Carnea iepurelui curățită de pielițe, se împănează cu feliuțe de slănină și cu jumătăți de căței de usturoi. Se dă sare și piper. Se unge cu unt. Se așază într-o tavă, cu zeamă de carne sau cu apă, și se dă la cuptor 2 1/2 ore, stropind friptura din cînd în cînd cu zeama din tavă. Cu 10 minute înainte de a se servi se adaugă smîntîna.

926. MUȘCHI ITALIENESC. — **800 g mușchi de vacă, 2 cepe, 2 morcovi, 50 g slănină proaspătă, 1 pahar cu vin, 50 g unt, sare.**

Mușchiul curățit și șters se împănează cu bucățele de slănină. Se înăbușă în unt, cu rondele de morcovi, felii de ceapă și sare. Se

așază mușchiul într-o tavă pe legume. Se toarnă vinul și se dă o oră la cuptor, stropind din cînd în cînd cu sosul din tigaie.

Se servește cu buchețele de conopidă (v. rețeta 145) sau cu sote de legume (v. rețeta 221).

927. MUȘCHI MARINAT LA FRIGARE. — **800 g mușchi de vacă, 50 g slănină afumată, 150 g oțet, 1 foaie de dafin, pătrunjel verde, sare, piper, cimbru.**

Se împănează mușchiul cu slănină, afară de partea din mijloc. Se marinează 4—5 zile în oțet diluat cu apă și amestecat cu boabe de piper, foaie de dafin, cimbru, pătrunjel, sare. Se frige la frigare, stropind mereu cu sosul marinat. Se servește cu sosul lăsat de friptură și cu legume de sezon sote (v. rețeta 221).

928. MUȘCHI DE PORC ÎMPĂNAT LA GRĂTAR. — **600 g mușchi de porc, 100 g slănină afumată, cimbru, sare, piper, usturoi.**

Mușchiul curățit se taie în patru felii, se împănează cu slănină și cățel de usturoi tăiați în două și se pune pe grătarul bine încins. Se frige pe ambele părți. Cînd friptura este aproape gata, se pune puțină sare, piper și cimbru mărunt. Se așază pe o farfurie lungă încălzită și se garnisește cu gogoșele de cartofi (v. rețeta 477) și castraveciori în oțet.

929. MUȘCHI LA TIGAIE I. — **800 g mușchi, 40 g unt, 2 căței de usturoi, 1/2 pahar cu vin alb, sare, piper.**

Se curăță mușchiul de grăsime și pielițe, apoi se taie în patru felii. Se pune într-o tigaie groasă, bine încinsă pe foc, cu untul. Se prăjește cîte 5—6 minute pe fiecare parte și se scoate. În sosul rămas în tigaie se pune usturoiul tăiat mărunt. Se gustă de sare și piper. Se toarnă vinul și se fierbe acoperit 2—3 minute. Se strecoară apoi peste feliile prăjite și se servește imediat cu salată.

930. MUȘCHI LA TIGAIE II. — **600 g mușchi, 100 g unt, 2—3 căței de usturoi, 1/2 pahar cu vin, 4 ouă, 1/2 kg cartofi, pătrunjel verde, sare, piper.**

Se pregătește mușchiul ca în rețeta 929. Separat se fac patru ochiuri în apă și se așază pe fiecare feliuță de mușchi cîte un ou. Se servește cu sote de cartofi (v. rețeta 221) așezat pe farfurie lîngă feliile de mușchi. Deasupra cartofilor se toarnă sosul de la friptură, amestecat cu restul de unt și se presară cu pătrunjel tocat.

931. MUȘCHI DE VACĂ PE CANAPEA. — **800 g mușchi de vacă, 100 g unt, pătrunjel verde, 8 felii de franzelă, sare, piper, salată de țelină crudă.**

Se șterge mușchiul, se curăță, se dă sare, piper și se taie în patru felii grosuțe. Se frige cu o lingură de unt, adăugînd mereu

cîte o lingură de apă. Separat feliile de franzelă fără coajă se prăjesc în unt și apoi se ung cu unt amestecat cu pătrunjel tocat.

Se servesc feliile de mușchi lîngă cele de franzelă, împreună cu o salată de țelină crudă (v. rețeta 375).

932. MUȘCHI DE VACĂ CU LEGUME. — **800 g mușchi, 50 g slănină proaspătă, 1 morcov, 1 ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, ½ conopidă, 5—6 ciuperci, ½ țelină, 1 roșie, 1 pahar cu vin alb, 50 g unt, 50 g untdelemn, sare, piper.**

Se împănează mușchiul cu slănina, se dă sare, piper, se pune într-o cratiță cu untdelemn. Se adaugă morcovul, pătrunjelul, ceapa și roșia tăiate rondele. După 15 minute se toarnă vinul, se acoperă și se lasă la fiert înăbușit pînă se moaie carnea. Se scoate pe o farfurie și se garnisește de jur împrejur cu legumele din cratiță, alternînd cu celelalte legume fierte, stropite cu unt și muiate în sosul fripturii.

933. MUȘCHI DE VACĂ ÎMPĂNAT. — **800 g mușchi, 100 g slănină proaspătă, 1 morcov, 6—8 căței de usturoi, ½ lămîie, sare, piper.**

Se curăță și se freacă mușchiul cu lămîie. Se împănează cu bucățele de slănină, morcovi și căței de usturoi tăiați în două. Se dă sare și piper. Se înfășoară în cîteva felii de slănină și se bagă în cuptor. Cînd carnea s-a frăgezit, se desfac feliile de slănină, se taie mușchiul felii, se stropește cu sosul din tavă și se servește cu salată de castraveți sau altă salată de sezon.

934. MUȘCHI DE VACĂ VÎNĂTORESC. — **800 g mușchi, 150 g unt, 100 g slănină proaspătă, 1 morcov, rădăcină de pătrunjel, 1 crenguță de cimbru, 1 pahar cu vin, sare, piper, 200 g smîntînă.**

Se prepară ca și friptura de căprioară I (v. rețeta 892).

935. PATEU DE CARNE ÎN ALUAT. — **Aluatul: 250 g făină, 100 g unt, 6 linguri apă, 1 vîrf de cuțit sare. Umplutura: 500 g carne de vițel fără oase, 500 g carne de porc fără oase, 100 g slănină proaspătă, sare, piper, nucșoară, ½ pahar rachiu de vin sau coniac, 1 ou sau ½ pahar lapte.**

Se trece carnea de porc de două ori prin mașină, se adaugă sare, piper, puțină nucșoară rasă, coniacul și se amestecă bine. Carnea de vițel se taie fîșii de grosimea unui deget, iar slănina se taie foarte subțire, se dă sare și piper.

Separat se pregătește din timp aluatul și se lasă să se odihnească 2 ore. Se întinde ½ din aluat într-o foaie groasă de 1 cm și se îmbracă fundul și pereții unei forme de chec, pînă sus. Se așază pe fund în lung fîșii de slănină și de carne de vițel, se acoperă cu carnea tocată și se repetă operația pînă se termină. Deasupra se mai așază două fîșiuțe de slănină. Restul de aluat se întinde ca un capac peste carne, unind marginile cu marginea aluatului din fundul formei.

Se unge cu ou sau cu lapte. Se face în mijloc o gaură cu o coadă de lingură pînă la jumătate din înălțimea formei. Se coace la foc potrivit 1³/₄—2 ore ca să se rumenească. Se lasă să se răcească. Se răstoarnă pe o farfurie lungă și se taie felii la masă.

Se servește cu salată verde.

936. PATEU DE IEPURE ÎN ALUAT. — **Aluatul: 400 g făină, 125 g unt, 100 g apă, 1 lingură untdelemn, 1 linguriță sare, 1 iepure, 1 ficat de gîscă îndopată, 200 g slănină proaspătă, 250 g șuncă, 500 g carne de vițel sau de porc fără os și grăsime, 2 pahare cu vin alb vechi sau 1 pahar cu coniac, sare, 1 linguriță piper, nucșoară, 2 căței de usturoi, 1 foaie de dafin pisată, 2 ouă, 1 picior de vițel sau de vacă, zarzavat.**

Se curăță și se golește iepurele. Se scot mușchii de pe spinare, se curăță de pielițe și se împănează cu slănină tăiată fîșiuțe foarte subțiri.

Se curăță ficatul de gîscă și împreună cu mușchiuleții și rinichii de iepure se așază într-un castron. Se presară deasupra un vîrf de cuțit de nucșoară rasă. Se toarnă vinul sau coniacul și se lasă o oră la macerat, întorcîndu-i din cînd în cînd. Restul de iepure se dezosează, iar carnea se curăță de toate pielițele și zgîrciurile și se trece de 4—5 ori prin mașina de tocat, împreună cu șunca și carnea de vițel. Slănina proaspătă rămasă de la împănat se taie pătrățele mici și se pune într-o cratițioară cu o ceașcă de apă, să fiarbă pînă devine transparentă. Se scoate, se scurge și se adaugă la tocătură. Se pune sare, piper, foaia de dafin pisată, un vîrf de cuțit nucșoară, zeama de la căței de usturoi pisați (peste care s-a turnat o linguriță de apă), vinul în care au stat ficatul și mușchii la macerat, gălbenușurile de ou. Se amestecă totul bine și se gustă de sare.

Se ia o formă de chec și se îmbracă cu hîrtie pergament. Din ³/₄ de aluat se întinde o foaie cu care se tapetează forma peste hîrtie, cu grijă ca să nu se rupă aluatul. Se așază în fundul formei un strat de tocătură. Deasupra, la mijloc, se așază ficatul de gîscă, iar lateral mușchii și rinichii și se acoperă cu restul de tocătură. Din restul de aluat se întinde un capac ceva mai lung și mai lat care apoi se încrețește (cînd se coase se strînge). Se unge cu ou și cu coada unei linguri de lemn se face o gaură la mijloc, pe unde ies aburii. Se așază un horn făcut dintr-o hîrtie și se coace la foc potrivit 1¹/₂—2 ore.

Se pun la fiert toate oasele de iepure cu toate pielițele și zgîrciurile rămase. Se adaugă picior de vițel sau de vacă, zarzavatul și mirodeniile necesare pentru aspic.

Pateul copt se lasă pînă a doua zi în formă să se răcească bine. Se răstoarnă pe o farfurie, se curăță de hîrtie. Se întoarce cu fața în sus și se toarnă încet aspicul pînă se umplu găurile formate în

timpul coptului prin evaporarea apei și strîngerea cărnii. Cînd aspicul a ajuns la suprafața găurii și nu se mai absoarbe în pateu, se dă la rece pînă se încheagă bine. Se servește întreg la masă, garnisit cu restul de aspic tocat mărunt, așezat în jurul pateului.

Se servește la mese festive.

937. PATEU DE PASĂRE LA OALĂ. — **1 găină de $1^1/_2$—2 kg, 400 g carne de porc fără oase, 400 g carne de vițel, 125 g pîine albă, 1 pahar lapte, 200 g slănină proaspătă, 200 g șuncă, sare, piper, cimbru, 2 foi de dafin, 1 pahar cu drojdie de vin sau coniac, zarzavat.**

Se pregătește pasărea ca pentru galantină (v. rețeta 918). Se taie șunca fîșii de 1 cm grosime, iar slănina în felii cît mai subțiri. Se trece carnea de porc și cea de vițel de două ori prin mașina de tocat și se amestecă cu o bucată de pîine muiată în lapte și bine stoarsă, sare și piper. Se taie fîșii carnea de găină. Se așază pasărea pe masă. Se umple cu straturi de tocătură, fîșii de șuncă, felii de carne de pasăre și i se redă pe cît posibil forma păsării. Se ia o oală cu capac. Se pun pe fund foile de dafin și cimbrul, rupte bucățele și felii de slănină. Se așază pasărea. Se umplu golurile din jur cu tocătura rămasă, care se presează bine ca să nu rămînă goluri de aer. Se acoperă cu restul de slănină. Se toarnă $^1/_2$ pahar cu apă și drojdia de vin sau coniacul. Se acoperă, se lipesc marginile oalei și capacului cu cocă pentru a fi închisă cît mai bine și se coace la cuptor moale 2—$2^1/_2$ ore, pe baia de apă. Din toate oasele și rămășițele în afară de grăsime, fierte cu zarzavat și cimbru, se face un sos care se lasă să scadă pînă cînd rămîne $^1/_2$ ceașcă. Se strecoară și se toarnă în oală cu $^1/_2$ oră înainte de a fi gata pateul. Se lasă să se termine coptul și nu se descoperă decît cînd s-a răcit complet. Se prepară cu o zi înainte și se servește cu salată.

Această friptură suculentă și spornică se poate servi mai multe zile, variind garniturile. Este însă mai potrivită pentru o masă festivă.

938. PATEU DE RAȚĂ (PENTRU OPT PERSOANE). — **1 rață cărnoasă, $^1/_2$ kg carne de porc, 125 g șuncă, 50 g slănină proaspătă, 60 g membrană de grăsime (prapor) de porc, 1 ficat de pasăre, 1 pahar cu vin alb, 1 lingură coniac, 1 linguriță sare, piper, nucșoară.**

Se dezosează rața curățită, golită și spălată (v. rețeta 918). Se pun deoparte bucățile de carne (pieptul, ficatul). Se curăță carnea de porc de grăsime și vine, se taie cuburi cu latura de 1 cm. La fel șunca, slănina și bucățile de carne de rață care s-au rupt cînd s-a dezosat. Ficatul se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat. Se amestecă totul cu sare, piper, nucșoară, vin și coniac. Se umple rața și se cos rupturile. Se înfășoară în prapor și se așază pe burtă într-un vas acoperit, care se pune la fiert încet pe baia de apă $1^1/_2$—2 ore. Se scoate, se înlătură praporul, se lasă să se scurgă grăsimea și se

așază rața pe o farfurie. Apoi se pune la presă între două funduri de lemn cu o greutate deasupra, pînă se răcește. Se poate îmbrăca în aspic (v. rețeta 918).

939. PIEPT DE BERBEC FRIPT CU SOS PICANT. — **1 kg carne de berbec, zarzavat de supă, 1 ou, 75 g unt, sos picant, sare.**

Carnea curățată și opărită se fierbe cu zarzavat și sare ca pentru supă. Se scoate și se pune la scurs între două farfurii întoarse cu o greutate deasupra. Se taie apoi în bucăți potrivite, se dau prin ou și se prăjesc la foc potrivit în unt, aproximativ 15 minute. Se servesc cu sos picant (v. rețeta 274) și salată verde.

940. PIEPT DE PORC SĂRAT PANE. — **350 g piept de porc sărat, 1 lingură făină, 1 ou, 2 linguri pesmet alb, ½ ceașcă untdelemn, muștar, sare.**

Pieptul desărat se fierbe 1¼ ore în apă clocotită cu puțină sare. Se lasă să se răcească, se taie felii, se trece prin făină, ou bătut și pesmet alb. Se prăjește în untdelemn mult, ca și cartofii.

Se servește fierbinte, cu muștar.

Observație. Carnea sărată, înainte de a fi consumată, se ține 24 ore în apă rece, care se schimbă de cîteva ori.

941. PIEPT DE VIȚEL UMPLUT. — **1 kg piept de vițel, miezul de la 2 felii de pîine albă, 1 ceapă, 100 g unt, 1 ou, pătrunjel verde, 50 g costiță afumată (facultativ), sare, piper.**

Se spală și se șterge carnea. Se desprinde mușchiul pieptului pe trei sferturi, ca o pungă în care se pune umplutura. Ceapa tăiată mărunt și înăbușită cu puțin unt se amestecă cu miezul de pîine, oul întreg, pătrunjel tocat, sare, piper și bucățele mici de costiță afumată. Se umple pieptul, se coase cu ață mai groasă și se sărează carnea. Se așază într-o tavă cu bucățele de unt și 3—4 linguri de apă. Se frige pînă se rumenește, avînd grijă să se întoarcă și să se stropească din cînd în cînd cu zeama din tavă. Se scoate pe un fund și se înlătură ața. Se taie felii groase de 1 cm cu un cuțit bine ascuțit, pentru ca să nu se strice umplutura. Se așază feliile pe o farfurie cu sosul turnat deasupra.

Se servește cu un sote (v. rețeta 221) sau un pireu de legume (v. rețetele 190—196) și salată.

942. PORUMBEI PE CANAPEA. — **4 porumbei, 100 g unt, 50 g slănină, 8 felii de franzelă, sare, piper, foaie de dafin, 1 ceapă, o garnitură de legume, salată.**

Porumbeii tăiați în două se frig în tigaie, cu unt, bucăți de slănină, sare, piper, foaie de dafin și o ceapă tocată mărunt. Cînd sînt fragezi, se așază pe felii de franzelă prăjite în unt, se stropesc cu sosul strecurat și se servesc cu o garnitură (v. rețetele 190—196, 221) și salată.

943. PORUMBEI UMPLUŢI. — **4 porumbei, 150 g carne fără oase (porc sau viţel), 1 felie de franzelă, 1 ou, 1 linguriţă coniac, 100 g slănină, 2 legături pătrunjel, 1 ceapă, 50 g unt, cîteva ciuperci, sare, piper.**

Se curăţă porumbeii, se sărează şi se umplu cu un amestec trecut de două ori prin maşină, preparat din carne, ficaţii de porumbel, ciupercile, pîinea muiată şi stoarsă, ceapa tocată şi înăbuşită în unt, coniac, sare, piper şi verdeaţă tocată fin. Se învelesc porumbeii în fîşii de slănină şi se prăjesc în unt la tavă. Cînd sînt gata se scoate slănina şi se servesc cu un pireu de legume (v. reţeta 190—196).

944. PORUMBEI UMPLUŢI MILANEZI. — **4 porumbei, 400 g şvaiţer, 200 g unt, sare.**

Se ţine untul la gheaţă şi se amestecă cu şvaiţerul ras. Se umplu şi se cos porumbeii. Se dau cu sare. Se prăjesc repede în unt şi se servesc imediat.

945. PUI ÎN ALUAT. — **2 pui mici, 100 g unt, 2 linguri făină, 2 ouă, 1 ceapă, 2—3 ciuperci, 2 linguri cu pesmet, 200 g grăsime, sare, piper.**

Puii curăţiţi şi spălaţi se înăbuşă cu 50 g unt, împreună cu ceapa întreagă, ciupercile tăiate, o ceşcuţă cu apă şi sare. După ce s-au frăgezit, se scot, se lasă să se răcească puţin, se curăţă de piele şi oase, căutînd a păstra bucăţile cît mai întregi (pulpele, pieptul). Se trec printr-o compoziţie preparată astfel : 50 g unt topit în cratiţă se amestecă cu o lingură de făină şi se stinge cu zeama în care s-au înăbuşit puii. Se adaugă gălbenuşurile, sare şi piper, după gust. Se trec bucăţile de pui dezosate prin această compoziţie. Se lasă să se întărească învelişul. Se trec prin albuşurile bătute spumă, apoi prin pesmet şi se rumenesc în grăsime.

Se servesc cu salată verde.

946. PUI FRIPT CU SOS DE ROŞII. — **1 pui mare, 25 g slănină afumată, 1 lămîie, 50 g unt, sare, tarhon sau usturoi.**

Se curăţă puiul, se spală şi se introduce în interior sare, unt şi zeama de la o jumătate de lămîie, iar cu cealaltă jumătate tăiată felii, se căptuşeşte pieptul. Se taie slănina în fîşii şi se pune într-o cratiţă în care se aşază puiul. Se ţine la cuptor o oră şi se serveşte cu un sos de roşii (v. reţeta 275) aromatizat cu cîteva frunze de tarhon sau cu un căţel de usturoi. Se serveşte cu o garnitură de spaghete fierte, acoperite cu sos.

947. PUI PANE. — **2 pui mici, 2 ouă, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 150 g unt, sare, piper.**

Se curăţă puii şi se spală în apă ; se şterg cu un şervet curat, se taie în patru şi se sărează. Se trec prin făină, ouă bătute bine într-o farfurie adîncă, pesmet cernut şi se rumenesc încet la foc

potrivit în unt încins în tigaie. Se servesc cu cartofi fierți și înăbușiți în sosul de la rumenitul puilor, adăugînd restul de unt.

948. PUI SOTE CU CARTOFI. — **1 pui mare, 6 cartofi, 1 pahar cu vin, 1 pahar și jumătate zeamă de carne sau de zarzavat, 125 g unt, pătrunjel verde, sare.**

Se înăbușă puiul în 50 g unt. Cînd este aproape gata, se adaugă cartofii fierți pe jumătate și înăbușiți în 25 g unt. Se mai lasă pe foc 15 minute. Se scoate puiul pe farfurie și se înconjoară cu cartofi. Se toarnă vinul și zeama de carne în cratiță, se fierbe încă 10 minute, se adaugă restul de unt, se gustă de sare și se toarnă peste pui cartofii care au fost ținuți la cald.

949. PUI SOTE MERIDIONAL. — **1 pui mare, 150 g untdelemn, 1 ceapă, 800 g cartofi, 1 pahar cu vin, 4 roșii, pătrunjel verde, usturoi, piper, sare.**

Se înăbușă puiul în untdelemn și cînd este aproape gata se adaugă ceapa tocată și se lasă pînă se moaie. Se scoate puiul și se pun peste ceapă roșiile curățite de coajă și semințe și bine zdrobite, un cățel de usturoi ras, sare, piper și vin. Se lasă să scadă sosul, se toarnă peste pui, iar deasupra se presară pătrunjel tocat.

Se servește cu cartofi fierți.

950. PUI SOTE CU OREZ. — **1 pui mare, 1 lămîie, 50 g slănină proaspătă, 1 morcov, 1 ceapă, 75 g unt, 1 ceașcă zeamă de carne, sare, piper.**

Se șterge și se freacă cu zeamă de la 1/2 lămîie puiul curățit și golit. Se căptușește pieptul cu feliile de la restul de lămîie și se înfășoară puiul în fîșii de slănină legate cu o sfoară. Se înăbușă în unt într-o cratiță, morcovul și ceapa tăiate; se pune puiul deasupra și se acoperă cu zeamă de carne. Se adaugă sare, piper și se fierbe înăbușit o oră. Se servește cu orez fiert, bine preparat și stropit cu sosul din cratiță.

951. PUI SOTE CU VERDEȚURI ȘI PIREU DE VINETE. — **1 pui mare sau 2 pui mici, 1/2 pahar cu vin alb, 1 ceapă, 1/2 lămîie, 1/2 linguriță pătrunjel, 1/2 linguriță tarhon și 1/2 linguriță hasmațuchi, 75 g unt, sare.**

Puiul spălat și presărat cu puțină sare se înăbușă în 25 g unt, pînă ce se moaie carnea și se rumenește. Se scoate pe o farfurie și se acoperă cu un sos preparat cu zeama din cratiță amestecată cu vin, verdețurile foarte bine tocate, zeama de lămîie și restul de unt.

Se servește cu pireu de vinete (v. rețeta 196).

952. PUI SOTE CU VIN ALB. — **1 pui mare, 100 g unt, 1 pahar cu vin alb, 1/2 ceașcă zeamă de carne, gogoșele de cartofi, sare, piper.**

Puiul curățit și spălat se taie în patru. Se dă sare și piper și se prăjesc bucățile în unt, pe amîndouă părțile, într-o tigaie acoperită.

Picioarele se țin timp mai îndelungat. Se scot bucățile, se clătește tigaia cu vinul și zeama de carne. Se lasă să scadă la jumătate, se adaugă restul de unt și se toarnă sosul peste bucățile de pui.
Se servește cu gogoșele de cartofi (v. rețeta 490).

953. PUI SURPRIZĂ. — **2 pui, 1 creier de vițel, 4—5 ciuperci, 100 g unt, sare, piper.**

Puii curățiți, goliți și spălați, se umplu cu un amestec preparat dintr-o bucățică de unt frecat cu creierul curățit de pielițe și ținut în apă rece. Se adaugă sare, piper și ciupercile spălate și tocate mărunt. Se așază puii în tavă cu o lingură de grăsime și 2—3 linguri de apă. Se rumenesc frumos. Se taie în patru. Se pun pe farfurie și se servesc cu o garnitură de legume sote (v. rețeta 221).

954. PUI UMPLUT. — **1 pui mare, 2 cepe potrivite, miezul de la 1 felie de franzelă, 1/2 ceașcă de lapte, 1 ou, 50 g slănină proaspătă, 2—3 ciuperci (facultativ), sare, piper, 100 g unt sau altă grăsime, 1/2 lămîie, nucșoară.**

Puiul curățit, golit și spălat se sărează și se lasă să stea 45 minute. Între timp, cepele și pipota tăiate mărunt se înăbușă, se adaugă ficatul tăiat bucățele și se mai țin 5 minute pe foc. Se adaugă apoi pîinea muiată în lapte și bine zdrobită, oul, slănina tăiată pătrățele, piper și ciupercile înăbușite înainte cu 2—3 bucățele dintr-o nucșoară. Se ridică cu mîna pielea puiului de pe piept spre spinare și picioare, fără să se rupă. Se umple puiul sub piele cu compoziția bine amestecată. Se coase tăietura de la gît și rupturile. Se unge puiul cu grăsime. Se așază în tavă cu o bucățică de unt sau altă grăsime, două linguri de apă și se frige, avînd grijă să nu se ardă. Din cînd în cînd se întoarce puiul și se mai adaugă în tavă cîte o lingură de apă fierbinte. Se ține la cuptor o oră. Se scot toate ațele și se taie în patru cu o foarfecă. În sosul din tavă se adaugă puțină zeamă de lămîie și se toarnă peste pui.
Se servește cu cartofi noi mici, fierți în apă cu sare, presărați cu verdeață și cu salată de sezon.

955. PULPĂ DE BERBEC UMPLUTĂ. — **1 pulpă de berbec, 150 g ciuperci, 1 lămîie, sare, piper, 1 ceapă, verdeață, 2 linguri orez, 1 ceașcă lapte, 100 g unt.**

Pulpa, curățită de grăsime și pielițe, se opărește, se desface și se scoate osul. Se freacă bine cu lămîie. Se dă sare și piper. Separat se prepară o umplutură de ciuperci (v. rețeta 662). Se amestecă cu orezul fiert. Se pune umplutura în locul osului și se leagă bine pulpa. Se unge cu unt și se frige la cuptor aproximativ două ore, stropind din cînd în cînd friptura cu zeama din tavă.

956. PULPA DE MIEL LA CUPTOR GATITĂ GRECEȘTE. — **2 kg pulpă de miel, 10 linguri untdelemn de măsline, 100 g unt, 200 g orez, 750 g roșii, 1 linguriță frunze de tarhon, frunze de busuioc, cimbru, 2 căței de usturoi, sare, piper, 1/2 linguriță boia dulce de ardei, 1 lingură rachiu de vin sau coniac, 1/2 lămîie.**

Pulpa de miel, bine spălată și frecată cu jumătate de lămîie și cu boia de ardei, se unge cu un sos preparat din frunzele de tarhon și de busuioc tocate și usturoi pus într-o ceașcă cu sare, piper și șase linguri de untdelemn de măsline. Se amestecă și cu o pensulă se unge bine pulpa cu tot sosul. Se așază într-o tavă în care se pun două linguri de apă. Se frige 2 ore în cuptor încins, avînd grijă să fie întoarsă din cînd în cînd. Separat, roșiile întregi rotunde se pun într-o cratiță cu patru linguri de untdelemn de măsline, în care se adaugă o crenguță de cimbru, sare și piper. Se fierb descoperite la foc potrivit ca să scadă și roșiile să rămînă întregi.

Orezul ales, se spală și se fierbe în apă cu sare. Se clătește în apă rece ca să rămînă bob de bob. Se așază într-un graten, se acoperă cu bucățele de unt și cu puțin piper și se ține la cald. Cînd pulpa este gata, se scoate pe o farfurie ținută în apă fierbinte și ștearsă. Se așază roșiile de jur împrejur. Se toarnă sosul într-o sosieră fierbinte. Se mai adaugă 2—3 linguri de apă clocotită în tavă ca să se desfacă tot sosul și cînd se dă la masă, se toarnă rachiul de vin sau coniacul peste friptură și se dă foc. Se servește cu orezul ținut la cald și cu sos.

Este o friptură pentru mese de ocazie.

957. PURCEL DE LAPTE LA CUPTOR. — **1 purcel, 1 măr, 1 lingură de untdelemn, 1 linguriță alcool, sare, 2 linguri untură.**

Purcelul golit se pîrlește la flacără de aragaz sau de spirt, ca să nu aibă urme de păr. Se rade pielea cu un cuțit. Se spală în apă caldă, apoi în 2—3 ape reci. Se șterge și se sărează pe dinăuntru și pe dinafară. Se lasă să stea o oră, apoi se așază îngenunchiat pe bețișoare puse în tavă în chip de grătar, pentru ca purcelul să nu se prindă de fund. Pentru ca să nu se ardă, se învelesc urechile cu hîrtie albă unsă pe amîndouă fețele cu grăsime. Se pune un măr în gură. Se unge ușor pielea cu untură topită. Se toarnă 1/2 ceașcă de apă și se dă la cuptor potrivit la început. Cînd începe să se rumenească, se unge cu untdelemn amestecat cu alcool. Cînd s-a rumenit pe jumătate, se întoarce. Se unge din cînd în cînd cu zeama din tavă. Dacă se formează bășici în timpul friptului, se sparg cu un ac. Se termină friptul cu foc mai iute, ca purcelul să fie rumen și crocant. Se așază pe farfurie tăiat bucăți și reconstituit sau se servește întreg

la masă, cu o garnitură: varză călită (v. reţeta 228), cartofi pai (v. reţeta 125), murături sau salată.

Sosul se serveşte separat.

958. RASOL ALB CU GRIŞ PRĂJIT. — **1/2 kg rasol fără os, 4—5 căţei de usturoi, 50 g slănină, 5 linguri untdelemn, 1 ceapă, cimbru, griş prăjit (v. reţeta 495), sare.**

Rasolul dezosat se împănează cu usturoi şi slănină ca muşchiul. Se pune într-o cratiţă cu untdelemn şi 1/2 ceaşcă de apă. Se acoperă şi se fierbe 30 minute adăugînd cîte puţină apă dacă este nevoie. Se adaugă ceapa, sarea şi cimbrul. Se scoate, se aşază în tavă cu sosul din cratiţă şi se rumeneşte în cuptor. Se serveşte cu griş prăjit (v. reţeta 495).

959. RASOL DE VACĂ ÎN ALUAT. — **500 g carne rasol alb, 50 g unt, 2 linguri pline de făină, 1/2 kg cartofi, sare, 1 lingură de untură.**

Se fierb cartofii, se curăţă de coajă, se trec prin maşină şi se amestecă cu untul frecat spumă, două ouă întregi şi un gălbenuş, sare şi făină. Aluatul obţinut se întinde într-o foaie de 1/2 cm grosime. Se unge foaia cu albuşul bătut spumă. Se înfăşoară de două ori rasolul şi se aşază în tava în care s-a topit mai întîi untura. Se rumeneşte în cuptor încins, ungînd aluatul din cînd în cînd cu grăsimea din tavă.

Se taie felii şi se serveşte cu sote de legume de sezon (v. reţeta 221).

960. RASOL DE VACĂ GLASAT. — **500 g carne rasol alb, 1 lingură zahăr tos, 1/2 pahar cu vin, 50 g unt, 1/2 lingură făină.**

Carnea curăţită de pieliţe şi oase se glasează într-un sos caramel (v. reţeta 250) stins cu vin. Cînd s-a colorat pe toate feţele, se adaugă untul tăvălit în făină. Se lasă pînă se topeşte untul. Se toarnă 2—3 linguri de supă. Se acoperă şi se fierbe 10 minute. Se scoate carnea pe o farfurie şi se toarnă sosul deasupra.

Se garniseşte cu legumele din supă.

961. RASOL DE VACĂ DELICIOS. — **300 g carne rasol alb, 75 g unt, 1 ou, 1 felie franzelă, 1 ceapă, 1 căţel de usturoi, pătrunjel verde, 4—5 frunze de tarhon, sare.**

Se curăţă rasolul de pieliţe şi oase şi se pune în tavă. Se unge partea de deasupra cu ou. Se amestecă miezul de franzelă muiat în zeamă de carne şi stors, cu jumătate din unt, ceapa rasă, sosul de la căţelul de usturoi pisat, sarea, frunzele de pătrunjel şi de tarhon tocate mărunt şi restul de ou. Se întinde această pastă pe toată suprafaţa rasolului uns cu ou. Se pune restul de unt tăiat bucăţele în tavă, în jurul cărnii şi se rumeneşte bine în cuptor încins.

Se taie felii, se așază pe o farfurie lungă fierbinte și se servește cu un pireu de legume (v. rețetele 190—196) peste care se toarnă sosul din tavă amestecat cu două linguri de zeamă de carne fierbinte și o salată.

962. RAȚĂ LA CAPAC CU GARNITURĂ DE VARZĂ SAU DE CARTOFI. — **1 rață, 2 verze sau 1 kg cartofi, ½ kg roșii, 1 morcov, 1 ceapă, 1 pahar coniac, 100 g costiță afumată, 150 g unt, sare, piper, 1 foaie de dafin.**

Se curăță rața, se spală și se taie în patru bucăți. Se așază într-o cratiță cu feliuțe de costiță, rondele de morcovi, ceapa întreagă, foaia de dafin, 3—4 boabe de piper și sare. Se toarnă o ceașcă cu apă și coniacul. Se fierbe la foc potrivit două ore, sub capac.

Separat se taie varza (cartofii) se freacă cu sare și se înăbușă în unt. Cînd s-a rumenit, se adaugă roșiile curățite și tăiate.

Se scot bucățile de carne, se strecoară sosul peste ele și se așază pe varză (cartofi). Se mai țin la cuptor 15—20 minute.

963. RAȚĂ PE VARZĂ. — **1 rață, 2—3 linguri untură, piper boabe, sare, 1 varză acră.**

Varza acră se spală în apă caldă și se toacă fin. Se așază într-o tavă cu 2—3 linguri de untură, cîteva boabe de piper și deasupra se pune rața întreagă, bine curățită, spălată și puțin sărată. Se dă la cuptor la foc nu prea iute și din cînd în cînd se unge cu zeamă. Se întoarce cînd pe o parte, cînd pe alta, ca să se rumenească bine.

Se servește fierbinte.

La fel se pregătesc curcanul și gîsca pe varză.

Varza se poate înlocui cu pilaf de orez.

964. ROSBIF. — **1 kg mușchi de vacă, ¼ kg untură, 2 linguri făină, sare, piper.**

Se curăță mușchiul de pielițe și de grăsime. Se șterge, se dă un praf de sare, piper și se leagă. Se trece prin făină și cu 20 minute înainte de masă se rumenește pe o parte într-o cratiță cu 150 g de untură. Se scoate și se adaugă restul de untură. Cînd untura este bine încinsă, se rumenește 10 minute pe a doua parte. Se frige acoperit.

Se poate servi cald sau rece, cu o garnitură de legume sau paste făinoase.

965. RULADĂ DE CARNE CU LEGUME. — **750 g carne de vițel sau de mînzat fără oase, 100 g grăsime de la rinichi, 2 cepe, 1 felie groasă de pîine, ½ pahar lapte, ½ foaie de dafin, puțină nucșoară pudră, 150 g slănină proaspătă sau costiță afumată, 2 cești zeamă de carne, cimbru, 1 morcov, sare, piper, ½ lingură făină, ½ pahar vin sau smîntînă.**

Din carnea curățită și spălată se taie șase șnițele groase de ½ deget și se bat bine ca să se lățească ; se dă sare și puțin piper.

Se ia restul de carne, cam 250—300 g, cu grăsimea de la rinichi, cepele tăiate şi înăbuşite, pîinea muiată în lapte sau apă şi se trec prin maşina de tocat, adăugînd nucşoara, foaia de dafin pisată, sare şi o ceşcuţă cu apă. Se amestecă bine. Pe un fund de lemn sau pe masa de bucătărie udată se aşază feliile de şniţel una lîngă alta, cu marginile suprapuse şi nedepăşind lungimea tăvii în care se va coace rulada. Se pune umplutura deasupra feliilor netezind în mod egal cu un cuţit lat. Se ia partea din margine şi se rulează ca un ştrudel. Se potriveşte dîndu-i o formă cît mai regulată. Slănina tăiată felii foarte subţiri se aşază deasupra. Se leagă cu o sforicică ca să nu se desfacă cînd va fi aşezată în tava unsă cu grăsime. În jurul ruladei se pune morcovul tăiat rondele, cepele întregi, o crenguţă de cimbru şi se toarnă o ceaşcă de zeamă de carne sau apă caldă. Se acoperă cu altă tavă de aceeaşi mărime şi se frige înăbuşit la cuptor. După o oră se ia tava de deasupra şi se lasă să se rumenească, adăugînd apă caldă sau zeamă de carne, dacă sosul a scăzut. Se scoate pe fund şi se taie sforicica. În sosul rămas se adaugă făina şi vinul şi se mai clocoteşte de 2—3 ori. Sosul se strecoară peste rulada tăiată felii şi aşezată în farfurie. Se poate înlocui vinul cu smîntînă. Separat se fierb legume în apă cu sare şi se servesc ca garnitură.

966. RULOURI UMPLUTE CU FILEURI DE ANŞOA. — **½ kg carne de la pulpă, fără oase, 1 cutie fileuri de anşoa, 1 felie de franzelă, 1 ceaşcă lapte, 1 gălbenuş, 150 g unt, ½ lămîie, pătrunjel verde, sare, piper.**

Se scot din carne patru şniţele şi se bat cu ciocanul de lemn. Se dă puţină sare. Se freacă spumă 50 g unt şi se amestecă cu fileurile tocate mărunt, pîinea muiată în lapte şi bine stoarsă, gălbenuşul, piperul şi pătrunjelul verde tocat. Se întinde pasta pe feliile de carne. Se rulează, se leagă cu o aţă. Se rumenesc uşor în unt. Se aşază într-o cratiţă, se adaugă trei linguri cu apă şi se dau la cuptor o oră, stropindu-le din cînd în cînd cu sosul lor. Se scot, se desfac din aţă, se aşază pe farfurie şi în sosul din cratiţă se stoarce lămîia, iar sosul se toarnă peste rulouri.

Se servesc cu salată de castraveţi (v. reţeta 307).

Aceste rulouri se pot pregăti cu ou răscopt în loc de fileuri de anşoa.

967. SOTE DE MIEL CU SOS INDIAN. — **1 kg miel, 50 g unt, sare, sos indian.**

Se înăbuşă bucăţile de carne în unt pînă prind culoare şi se frăgezesc, se sărează şi se acoperă cu sos indian (v. reţeta 261).

968. SPATĂ DE VIŢEL UMPLUTĂ. — **1½ kg spată, 50 g ficat, 150 g cîrnaţi afumaţi, 50 g unt, 50 g untdelemn, 1 ou, 50 g slănină afumată, verdeaţă, 2—3 căţei de usturoi, 1 ceapă, 1 felie de franzelă, o ceaşcă zeamă de carne, sare, piper.**

Se scot oasele din carne şi se face un loc la mijloc, care se umple cu următorul amestec: cîrnaţi tocaţi, ficatul fiert şi zdrobit, pîinea muiată în zeamă de carne, oul răscopt, usturoiul pisat, ceapa, pătrunjelul, sare şi piper. Se coase spata şi se acoperă cu o fîşie lată de slănină. Se leagă cu o sfoară. Se pune într-o tigaie cu grăsimea şi se ţine două ore la cuptor, stropind des cu sosul din tigaie. Cînd este gata, se scoate sfoara şi aţele şi se serveşte caldă sau rece, cu salată de castraveţi (v. reţeta 307) sau de sfeclă cu hrean (v. reţeta 370).

969. SPUMĂ DE FICAT. — **500 g ficat de viţel sau vacă, 150 g unt, 150 g frişcă lichidă sau smîntînă foarte dulce, sare, piper, nucşoară, 2 gălbenuşuri, 1 păhărel de vin alb vechi sau coniac.**

Ficatul curăţit şi tăiat bucăţele se înăbuşă în unt 10 minute. Se încearcă cu o furculiţă şi cînd nu mai sîngerează se dă fierbinte prin sită. În ficatul pasat se pune sare, piper, nucşoară pisată cît două boabe de piper, gălbenuşurile, frişca şi vinul sau coniacul. Se amestecă bine după fiecare în parte. Se aşază în chip de moviliţă pe o farfurie cu frunze de salată verde împrejur. Se dă la gheaţă.

Se poate pregăti şi din ficat de porc sau de pasăre.

Şniţele

Observaţii generale. Prin şniţel se înţelege o felie de carne groasă de aproximativ 1 cm, bătută cu ciocanul de lemn ca să se subţieze, trecută prin făină, ou şi pesmet şi rumenită în grăsime încinsă. Feliile se taie în sens contrar fibrelor cărnii.

970. ŞNIŢEL CU CAŞCAVAL. — **750 g carne macră, 1 ou, 3 linguri pesmet, 3 linguri caşcaval ras, 100 g unt sau untdelemn, sare, piper.**

Se taie şniţele, se bat şi se presară cu sare şi piper. Se trec prin oul bătut, apoi prin caşcaval ras şi la urmă prin pesmet. Se rumenesc în unt sau untdelemn pe ambele părţi şi se mai lasă apoi pe foc mai mic — în total 15—18 minute. Se servesc cu sote de ţelină (v. reţeta 221).

971. ŞNIŢEL NATUR. — **400 g carne fără oase, sare, 1 lingură făină, 100 g grăsime.**

Se pregăteşte carnea ca pentru şniţel vienez. Se trece prin făină şi se rumeneşte pe amîndouă părţile în grăsime încinsă.

972. ȘNIȚEL DIN PARIZER. — **400 g parizer, 100 g untdelemn, 1 lingură făină, 1 ou, 1 lingură pesmet.**

Se trec feliile de parizer prin făină, ou, pesmet și se rumenesc în grăsime încinsă.

973. ȘNIȚEL POLONEZ. — **½ kg carne de vițel sau de porc, fără oase, 150 g unt, 1 ceapă, 2—3 căței de usturoi, sare, piper, 1 ceșcuță cu vin alb.**

Se bat bine șnițelele, se dă sare și piper și se prăjesc în unt cu ceapa și usturoiul tocate mărunt. Se scot apoi și se țin la cald. Se stinge sosul cu vin și se toarnă peste șnițele.

Se servesc cu cartofi fierți întregi și cu gogoșari.

974. ȘNIȚEL CU ȘUNCĂ. — **500 g carne de vițel pentru șnițel, 200 g suncă, 1 pahar lapte, 3 ouă, 2 linguri făină, 2 linguri pesmet, 100 g untdelemn, sare.**

Feliile de carne bătute se țin în lapte o oră. Se așază apoi o felie de șuncă peste o felie de șnițel, se sărează, se panează și se servesc cu legume sote (v. rețeta 221).

975. ȘNIȚEL DE VACĂ. — **500 g carne moale de vacă, 2 linguri untdelemn, 1 ou, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 100 g grăsime, sare, piper.**

Carnea se prepară din ajun. Se taie felii foarte subțiri și se bat bine pe fundul de lemn. Se unge fiecare felie cu untdelemn și se presară cu sare și piper. Se așază feliile una peste alta și se țin la rece cel puțin 12 ore ca să se frăgezească. Înainte de masă se panează și se prăjesc.

La fel se prăjesc și șnițelele de căprioară, de vițel și de purcel. Pentru șnițele de vițel și de purcel carnea nu se mai ține la frăgezit.

976. ȘNIȚEL VIENEZ. — **½ kg carne de porc sau de vițel, 1 ou, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 100 g untură sau 150 g untdelemn, sare.**

Se taie carnea felii, se bate, se sărează, apoi se panează ca șnițelul din parizer (v. rețeta 972). Se servesc cu un pireu de legume (v. rețetele 190—196) și cu salată.

977. VRABIOARE LA GRĂTAR. — **4 vrăbioare, 25 g unt.**

Se prepară ca antricoatele la grătar (v. rețeta 864).

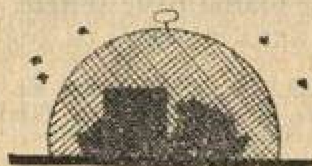
978. MARINATĂ FIARTĂ PENTRU VÎNAT. — **½ kg ceapă, morcovi și rădăcină de pătrunjel, 1 foaie de dafin, cimbru, cuișoare, sare, piper, ¼ kg untdelemn, ¼ kg oțet, ½ l vin alb.**

Se curăță legumele, iar ceapa se înțeapă cu cuișoarele. Toate ingredientele se pun la fiert acoperite în 1 l apă. Cînd sînt fierte pe

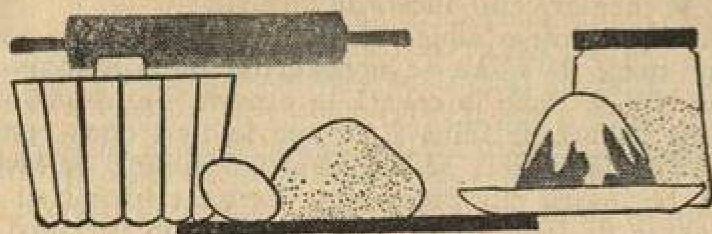
jumătate se adaugă untdelemn, oţet şi vin. Se mai fierb 15—20 minute. Se lasă să se răcească. Se aşază carnea la marinat.

Marinata se poate prepara cu legumele prăjite în untdelemn. Se sting cu vin şi oţet.

Observaţie. Vînatul se marinează nu numai ca să se frăgezească carnea, dar şi ca să i se accentueze gustul plăcut. Durata marinării este de cîteva ore pentru iepure, 12—24 ore pentru căprioară şi 40 ore pentru mistreţ.



Aluaturi diferite



979. ALUAT CU BRÎNZĂ DE VACĂ. — **200 g făină, 125 g unt, 125 g brînză de vacă, puţină sare, 1 gălbenuş.**

Se frămîntă un aluat din făină, unt, brînză, gălbenuş şi sare. Se lasă să se odihnească o oră.

Din acest aluat se fac cornuleţe cu diferite umpluturi, tarte şi plăcinte.

980. ALUAT CU CAIMAC. — **1 ceaşcă caimac, 1 ceaşcă făină, 50 g unt, sare.**

Se prepară un aluat din caimac (smîntîna de pe laptele fiert) făină, puţină sare şi 25 g unt. Se frămîntă. Se adună ca o minge şi se ţine la rece 1—2 ore. Se întinde o foaie, se unge cu restul de unt muiat la temperatura camerei, se împătureşte în trei, ca aluatul franţuzesc (v. reţeta 999) se mai ţine 20 minute la rece. Apoi se întinde o foaie, din care se pot pregăti plăcinţele cu brînză, cu carne, cornuri etc.

981. CORNULEŢE CU NUCI DIN ALUAT CU CAIMAC. — **Aluat cu caimac (v. reţeta 890), zahăr pudră. Umplutura: 250 g nuci, 2 albuşuri, 2—3 linguri zahăr.**

Se taie foaia în fîşii late de trei degete. Din aceste fîşii se taie triunghiuri în care se aşază $1/2$ linguriţă de umplutură preparată din nuci rîşnite, amestecate cu albuşurile bătute spumă şi cu zahăr. Umplutura se aşază la partea lată a triunghiului (bază). Se întorc colţurile, se răsucesc în formă de corn, se aşază într-o tavă neunsă. Se rumenesc la cuptor şi se pudrează cu zahăr cît sînt fierbinţi.

982. ALUAT DE COZONAC. — **1 kg făină, 4—5 gălbenuşuri, 3 albuşuri, 1 linguriţă rasă cu sare, 300 g zahăr, 250 g unt proaspăt sau unturã amestecată cu untdelemn, 1/2 baton vanilie, 100 g stafide, 1/5 nucşoară, coajă de la 1/2 portocală, coajă şi zeamă de la 1/2 lămîie, 1 păhărel cu rom, 3 ceşti lapte, 30 g drojdie, migdale sau nuci, zahăr pudră.**

Aluatul se pregăteşte în bucătăria încălzită.

Se cerne făina într-o albie uscată. Dacă se fac cozonaci dintr-o cantitate mai mare de făină, se opreşte din făină aproximativ două pahare, iar restul se pune în covată la o parte. Se aşază într-un castron cele două pahare de făină şi se pun la fiert două ceşti cu lapte cu sare. După ce dă în fiert, se lasă să stea 5 minute. Se face în făină o adîncitură. Se toarnă cîte puţin lapte fierbinte bătînd cu o lopăţică sau cu o lingură de lemn ca să nu se facă cocoloaşe, pînă se obţine o compoziţie ca o smîntînă groasă. Cînd se prepară o cantitate mai mare de cozonac, această operaţie se face într-un colţ al albiei. Se lasă să se răcească. Într-un castronaş se desface drojdia cu lapte adăugînd 1—1 1/2 linguri de făină, un gălbenuş, 1/2 linguriţă de zahăr tos. Se amestecă bine pînă se face ca o smîntînă şi se ţine la loc călduţ. Dacă această compoziţie creşte în 10—15 minute, înseamnă că drojdia este bună.

Se pune în covată (albie) coca opărită. Se adaugă drojdia şi se face plămădeala. Cu o lingură de lemn se amestecă întîi coca opărită cu drojdia, apoi încet se adaugă făina. Se toarnă 1/2 ceaşcă cu lapte şi se bate pînă ce se fac băşici. Se acoperă şi se lasă 20—30 minute să crească.

Între timp se fac restul de pregătiri pentru aluat. Se freacă gălbenuşurile cu zahărul pisat pînă se obţine o cremă (să nu se simtă zahărul). Se adaugă nucşoara pisată, coaja rasă de portocală şi lămîie. Se topeşte untul şi se ţine aproape de locul unde se frămîntă coca. Se amestecă cu mîna toate ingredientele, apoi se ung mîinile cu unt şi se începe frămîntatul. Se toarnă romul în care a stat cîteva ore vanilia tăiată în lung. Întîi se amestecă ingredientele cu plămădeala, apoi cu făina. Se unge covata dînd aluatul cu mîna într-o parte. Operaţia se repetă pînă se unge toată covata. Aluatul se frămîntă şi se bate luîndu-l din dreapta şi din stînga şi rostogolindu-l spre mijloc. Se bate şi se frămîntă timp de o oră, adăugînd treptat 3/4 din toată cantitatea de unt. Restul de unt se pune tăiat bucăţele în aluat la urmă, înainte de a adăuga albuşurile bătute spumă. Se amestecă de sus în jos. Se adaugă stafidele spălate şi şterse bine. Covata se aşază la loc cald punînd deasupra 1—2 sucitoare rezemate de marginea ei şi acoperind întîi cu o pînză albă şi apoi cu o ţesătură de lînă groasă încălzită mai înainte. Se lasă să crească pînă se măreşte de trei ori volumul. Se ung formele cu unt topit. Se căptuşesc pereţii şi fundul formei cu hîrtie pergament unsă cu unt, tăiată după dimensiunile

formei. Se ia cîte o bucată din aluatul crescut cam cît cuprinde jumătate de formă şi se aşază pe planşeta unsă cu untdelemn sau cu unt. Se împleteşte şi se pune din nou la crescut în formă, la loc cald. Cînd aluatul a crescut pînă la marginea formei, se unge cu gălbenuş de ou amestecat cu puţin zahăr. Se presară cu nuci sau cu migdale tăiate ca fideluţa. Se dau formele la cuptor, la început cu focul slab ca să mai crească aluatul, apoi cu foc mai tare. Se coc o oră.

Se aşterne pe o pernă moale o coală albă şi curată de hîrtie. Cozonacul scos din formă se rostogoleşte pe pernă pînă se răceşte. Lăsat să stea pe o singură parte, se încruzeşte pe partea aceea. Se pudrează cu zahăr ca să nu se usuce. Nu se încearcă cu paiul deoarece aluatul cade. Nu se aşază unul lîngă altul, ca să nu se încruzească. În timpul cît se ţin cozonacii în formă la crescut, nu se face curent în bucătărie.

Cozonacii se pot coace fără hîrtie în forme bine unse cu untul sleit. Cozonacii copţi pot fi scoşi din forme după 1/2 oră ca să nu se încruzească.

Preparate din aluat de cozonac

983. COZONAC UMPLUT I. — **Aluat de cozonac (v. reţeta 982), umplutură dulce.**

Se întinde aluatul, se unge cu umplutura (nuci, cacao, ciocolată, v. reţetele 1046 şi 1051). Se rulează egal. Se unge cu gălbenuş şi se garniseşte cu miezuri de nucă. Se coace în tavă unsă.

984. COZONAC UMPLUT II. — **Aluat de cozonac (reţeta 982), umplutură dulce.**

Se îmbracă o formă unsă cu o foaie din aluat. Se pune umplutura pînă sus. Se acoperă cu un capac de aluat, lipind bine marginile. Se unge cu ou şi se coace.

985. GOGOŞI. — **Aluat de cozonac (reţeta 982), dulceaţă de vişine, 1/2 untdelemn sau untură.**

Se întinde o foaie şi se taie rotocoale cu paharul de apă. Se aşază o linguriţă cu dulceaţă de vişine la mijloc şi se acoperă cu alt rotocol, presînd bine marginile. Se fierb în grăsime multă, bine încinsă, pînă se rumenesc.

986. ALUAT FRAGED I. — **200 g unt, 200 g smîntînă, 3 gălbenuşuri, 5 linguri zahăr pudră, 3 pahare făină, puţină sare, coajă de lămîie.**

Se pune făina pe planşetă. Se face o scobitură în care se toarnă smîntîna, gălbenuşurile frecate cu zahăr, sare, coajă de lămîie şi

untul puțin muiat. Se frămîntă bine, pînă se obține un aluat care se desprinde de pe mînă.

Se întrebuințează pentru tarte, plăcinte, cornuri.

Dacă se prepară plăcintă cu carne sau cu brînză sărată, se suprimă zahărul și coaja de lămîie

987. ALUAT FRAGED II. — **200 g osînză, 280 g făină, 2 gălbenușuri, 2 linguri cu vin alb, 2 linguri smîntînă, sare.**

Se frămîntă un aluat din 200 g făină, gălbenușuri, vin, smîntînă și sare. Separat se trece prin mașina de tocat osînza proaspătă și se amestecă cu restul de făină. Se întinde o foaie din aluat, se așază deasupra osînza ca și untul la aluatul franțuzesc. Se procedează în continuare la fel ca la aluatul franțuzesc (v. rețeta 999).

988. ALUAT PENTRU FOI DE PLĂCINTĂ I. — **500 g făină, 1 ceșcuță untdelemn, 1 linguriță sare.**

Se pune făina pe planșetă în chip de moviliță. Se face o adîncitură în care se toarnă untdelemnul și o ceașcă de apă caldă în care s-a topit sarea. Se amestecă la început cu o furculiță, apoi, cînd începe să se lege, se frămîntă cu mîna pînă se adună toată făina, adăugînd apă călduță pentru a avea un aluat cît mai moale. La început aluatul se lipește de mîini și de planșetă. Se bate bine 15—30 minute pînă nu se mai lipește. Se împarte în turtițe, care se ung ușor cu untdelemn, se acoperă cu o tavă caldă și se lasă să se odihnească 30 minute. Se ia fiecare turtiță în parte și, pe o masă acoperită cu o pînză curată, se întinde cu răbdare foaia, trăgînd de margini de jur împrejur, pînă se obține o foaie subțire ca foița de țigară. Se lasă să se usuce cîteva minute. Se taie marginea groasă cu o foarfecă. Această foaie se întrebuințează (unsă mai întîi) fie rulată ca la ștrudel, fie tăiată foi de mărimea tăvii de plăcintă.

Aceste foi de plăcintă se pot umple cu următoarea compoziție: se prepară o tocană din 1½ kg carne și 1 kg ceapă tăiate bucăți potrivite înăbușite mai întîi în 50 g untdelemn. Se toarnă apă caldă cît să o acopere și se lasă să fiarbă pînă ce scade apa (dacă însă carnea nu este moale se mai adaugă apă caldă).

Se lasă pînă a doua zi să se răcească. Se trece prin mașina de tocat, se amestecă sarea și piperul după gust și se umplu foile de plăcintă.

989. ALUAT PENTRU FOI DE PLĂCINTĂ II. — **¼ l apă și făină cît cuprinde, 1 linguriță sare, 1 gălbenuș, 4 linguri unt, 1 linguriță oțet.**

Se lucrează ca și aluatul din rețeta 988, se bate 30 minute. Se împarte aluatul în mingi, se ung cu untdelemn, se așază pe planșeta unsă și se acoperă cu o tavă caldă. Se lasă să se odihnească 30 minute. Se ia separat fiecare bucată de aluat, se pune pe o masă

acoperită cu o pînză curată și se întinde, trăgînd marginile de jur împrejur. După ce foaia s-a zvîntat puțin, se taie pe măsura tăvii. Se așază în tava unsă fiecare foaie, se stropește cu unt și se presară cu o umplutură (v. rețetele 660, 1045, 1049, 1050), apoi se coace.

990. ALUAT DE PLĂCINTĂ CU DROJDIE. — **240 g făină, 140 g unt, 1 gălbenuș, 20 g drojdie de bere, 1 ceșcuță lapte, sare, 60 g zahăr pudră.**

Se frămîntă repede un aluat din drojdie desfăcută cu laptele călduț, 140 g făină, gălbenuș și sare. Separat se amestecă restul de făină și untul. Se întinde o foaie din aluatul cu drojdie. Se așază untul amestecat cu făina și se împăturește de două ori ca aluatul franțuzesc (v. rețeta 999). Se împarte aluatul în patru și se întinde cu vergeaua patru foi cît mai subțiri, din care se pot pregăti plăcinte cu nuci, mere, vișine sau cornulețe. La sfîrșit se presară zahărul pudră : se suprimă zahărul atunci cînd se pregătește o plăcintă cu carne.

991. PIROȘTI. — **2 ouă, 1/2 pahar cu lapte, 25 g unt, 10 g drojdie de bere, 1 vîrf de cuțit sare, 1 bucățică zahăr, făină. Umplutura: 250 g carne de vacă tocată, 1 ceapă, 50 g unt, 1—2 linguri smîntînă, sare, piper, 1 ou, 150—200 g untdelemn.**

Se fărîmițează drojdia, se adaugă zahărul topit în două linguri de lapte călduț și o lingură de făină. Se bate bine și se lasă să crească. Se adaugă ouăle întregi, restul de lapte, untul topit, sare și făină, pînă se obține un aluat potrivit de moale, care se lasă să dospească. Se întinde o foaie, se taie rotocoale cu paharul, se umple cu tocătura de carne preparată astfel : se înăbușă întîi ceapa în unt, se adaugă carnea tocată, oul, sarea, piperul și se prăjesc puțin în untdelemn. Apoi se adaugă smîntînă. Se pune umplutura pe un rotocol, se acoperă cu alt rotocol, se lipesc marginile și se rumenesc în grăsime.

Piroștile se pot umple cu varză călită, cu orez, cu creier sau cu resturi de pește.

992. PLĂCINTĂ CU GRIȘ. — **Aluat pentru foi de plăcintă II, zahăr pudră. Umplutura: 1 l lapte, 4 linguri zahăr, 2 ceșcuțe griș, 2 ouă, 100 g unt, pesmet.**

Se pune să fiarbă laptele împreună cu un pahar plin cu apă și cu zahărul. Cînd clocotește, se toarnă grișul în ploaie, amestecînd să nu se facă cocoloașe. Se fierbe 15 minute și se lasă să se răcească. Se adaugă gălbenușurile și albușurile bătute spumă și se amestecă bine.

Se întind foile de plăcintă (v. rețeta 989), se așază o foaie în tava unsă stropită cu unt și se presară cu puțin pesmet. Se repetă operația pînă cînd s-au pus 1/2 din foi. Peste ele se așază grișul în strat de grosime egală, apoi se pune restul de foi, repetînd proce-

deul de mai sus. Se coace în cuptor pînă se rumenește. Se pudrează și se taie pătrate.

La fel se pregătește plăcinta cu nuci (v. rețeta 1049).

993. PLĂCINȚELE CU MERE. — **Aluat fraged I, 1 kg mere, 4 linguri zahăr, 25 g unt.**

Se întinde o foaie de 1/2 cm grosime (v. rețeta 986). Se taie pătrate. Se pune în fiecare pătrat umplutură (v. rețeta 1048). Se îndoaie pătratul, se lipesc marginile apăsînd cu degetul. Plăcintele se așază pe o tavă unsă și se coc în cuptor.

994. PLĂCINTĂ CU VIȘINE. — **1 kg vișine, 250 g zahăr pudră. Aluatul: drojdie cît o nucă, 1 ou, 1 cешcuță untdelemn, 1 lingură zahăr tos, 1 ceașcă și jumătate cu lapte sau apă, făină cît cuprinde, sare, zahăr pudră.**

Vișinile, curățite de codițe și de sîmburi, se așază în straturi cu zahăr, într-o strecurătoare, deasupra unui vas ca să se scurgă. Se desface drojdia în puțin lapte sau apă călduță, cu o linguriță de zahăr și se lasă pînă crește. Se toarnă într-un castron untdelemnul, laptele sau apa, zahărul, oul întreg și 1/2 linguriță de sare. Se amestecă cu drojdia, apoi se toarnă făina, puțin cîte puțin, amestecînd cu o lingură de lemn pînă se obține un aluat moale. Se strînge ca o minge și se lasă să se odihnească o oră. Se unge o tavă. Se ia jumătate din aluat, se întinde în tavă și se lasă în cuptor încins 7—10 minute pînă se albește. Se scoate și se lasă să se răcească puțin. Se aștern vișinele bine scurse. Se acoperă cu restul de aluat și se coace ca orice plăcintă, pînă se rumenește frumos. Cînd s-a răcit se taie în bucăți pătrate, ceva mai mari. Se aranjează pe o farfurie și se pudrează cu un strat mai gros de zahăr pudră.

995. BACLAVA. — **350 g nuci, 250 g unt, 500 g zahăr, 1/4 baton vanilie, 200 g făină pentru foi sau 1/4 kg foi de plăcintă.**

Se unge o tavă cu unt, se așază jumătate din foile de plăcintă cumpărate sau pregătite în casă (v. rețeta 988). Se ung foile fiecare separat cu unt, se presară nucile curățite și pisate, amestecate cu 100 g zahăr. Se acoperă cu restul de foi unse ca și primele. Se taie baclavaua cu un cuțit muiat în unt fierbinte. După ce baclavaua s-a rumenit, se opărește cu un sirop fierbinte preparat din 400 g zahăr vanilat și două pahare cu apă.

996. POALE ÎN BRÎU. — **Aluat de plăcintă cu drojdie. Umplutură de brînză.**

Se prepară aluatul de plăcintă cu drojdie (v. rețeta 990). Se întinde o foaie, se taie pătrate cu latura de 15 cm și în mijlocul fiecărui pătrat se așază o grămăjoară de brînză amestecată cu ou. Se apucă cele patru colțuri și se adună la mijloc (plic). Se strîng

marginile cu degetele ca să nu iasă brînza. Se ung cu ou pătratele, se așază într-o tavă unsă și se coc la cuptor.

Se servesc calde.

997. ȘTRUDELE. — **Aluat de plăcintă. Umpluturi dulci.**

Din aluaturi de plăcinte (v. rețetele 988—990) se întind foi pe o față de masă. Se stropesc cu unt. Se presară umplutura (v. rețetele 1045—1051). La fructe se adaugă pe lîngă zahăr și 1—2 linguri de pesmet. Se apucă de la margine pînza și se rulează ștrudelul. Se taie bucăți de lungimea tăvii, se ung cu unt, se așază în tava unsă și se coc pînă se rumenesc. Se taie în tavă. Se pudrează cu zahăr. Ștrudelul se servește cald sau rece.

Ștrudelele cu fructe se stropesc cu zeama de la fructe și se mai lasă cîteva minute în cuptor.

998. ALUAT DE ȘTRUDEL. — **250 g făină, 1 gălbenuș, 1 lingură unt topit sau 2 linguri untdelemn, sare.**

Se frămîntă o cocă moale, adăugînd un păhărel cu apă în care se dizolvă sarea. Se lasă să se odihnească o oră. Se procedează mai departe ca pentru aluatul de foi de plăcintă (v. rețeta 988).

999. ALUAT FRANȚUZESC. — **375 g făină albă, 375 g unt, 4 g sare, 1 ou.**

Aluatul franțuzesc se lucrează într-o cameră rece.

Se cerne făina la mijlocul planșetei de tăiței. Se adună în formă de moviliță. Se face o adîncitură la mijloc unde se pun gălbenușul, sarea și 1/2 pahar de apă rece. Se ia treptat din margini făina și se amestecă în lichid, pînă amestecul capătă aspectul unei creme groase. Se lucrează apoi cu mîinile, adunînd toată făina. Nu trebuie să se frămînte prea mult aluatul căci nu se cere să fie elastic. Se taie în două cu cuțitul. Dacă la mijloc mai are cocoloașe de făină nedesfăcute, se udă mîinile cu apă rece sau se unge aluatul cu apă și se mai frămîntă. Cînd se taie, aluatul nu trebuie să se lipească de cuțit. Se strînge ca o minge și se acoperă cu un șervet. Se ține la rece 20 minute. În acest timp, untul se ține tot la rece. Una din condițiile reușitei este ca atît aluatul cît și untul să aibă aceeași consistență. După ce s-a odihnit aluatul, se întinde o foaie dreptunghiulară, groasă de un deget. Se așază untul pe o hîrtie. Untul trebuie să formeze o singură bucată, fără goluri și să fie de aceeași grosime pe toată suprafața. Se așază untul cu fața pe mijlocul foii de aluat, iar hîrtia se înlătură. Se acoperă cu a doua jumătate de aluat avînd grijă să fie presate marginile de jur împrejur, ca untul să nu iasă afară. Se lasă 2—3 cm de aluat neuns pe margini și se îndoaie. Se șterge scîndura cu puțină făină, se întinde aluatul cu sucitorul, dîndu-i aceeași

grosime, în formă de dreptunghi şi se împătureşte în trei astfel : se apucă de la un capăt şi se îndoaie spre mijloc 1/3 din aluat ; se aduce şi celălalt capăt peste el. Se acoperă cu un şervet fără a-l strînge sau a-i strica forma şi se ţine la rece 15 minute. Se întinde ca prima dată. Se împătureşte tot în trei. Se întinde de şase ori la intervale de 15 minute. La întins, făina se întrebuinţează numai dacă este neapărat necesar şi atunci presărînd foarte puţină pe planşetă. Dacă este prea multă făină, se schimbă culoarea aluatului şi se îngreuiază. La copt se unge numai suprafaţa preparatului iar marginile nu se ung ci se lasă libere ca să se poată desface în foi şi să crească. Se unge cu apă rece. Se recomandă albuş de ou bătut pentru a lipi două-trei suprafeţe suprapuse. Aluatul se taie cu un cuţit înfierbîntat în flacără sau în apă clocotită, şters imediat (nu ud). Un aluat bine lucrat şi corect tăiat creşte pînă la de 8—10 ori grosimea iniţială.

1000. CORNULEŢE. — **Aluat franţuzesc, umplutură de mere sau de nuci, 30 g unt.**

Se întinde o foaie. Se taie pătrate cu latura de 15 cm şi din fiecare pătrat se taie două triunghiuri. Se pune umplutura la mijloc (v. reţetele 1048, 1049). Se întorc colţurile. Se rulează şi se dă forma de cornuleţ. Se ung cu unt. Se coc într-o tavă uşor unsă.

1001. CREMŞNIT. — **Aluat franţuzesc, cremă de vanilie, zahăr pudră.**

Cremşnitul se prepară întocmai ca plăcinta cu cremă (v. reţeta 1004), cu deosebire că foile se coc întîi şi apoi se umplu cu cremă de vanilie răcită (v. reţeta 1077). Se pudrează cu un strat gros de zahăr. Se marchează cu cuţitul pătratele de foi, înainte de a fi coapte.

1002. MERE ÎN ALUAT I. — **Aluat franţuzesc, mere, zahăr pentru sirop, 1 ou, zahăr pudră.**

Se întinde o foaie groasă de 1/2 cm. Se taie fîşii late de 1,50 cm cu care se îmbracă merele curăţite de coajă şi sîmburi, fierte pe jumătate în sirop şi scurse bine. Se ung cu ou, se pudrează cu zahăr şi se coc.

1003. PATEURI. — **Aluat franţuzesc, umplutură de carne, 1 ou.**

Se întinde o foaie şi se taie rotocoale cu paharul de apă. Se ung cu ou sau în lipsă cu apă. Se lipesc două rotocoale (fără a atinge marginile exterioare), iar la al treilea rotocol se scoate din mijloc un rotocol mai mic, cu un păhărel de lichior. După ce s-au copt se pune umplutura (v. reţeta 660) în locul gol.

1004. PLĂCINTĂ CU CREMĂ. — **Aluat franțuzesc, cremă de vanilie, 1 ou, zahăr pudră.**

Se împarte aluatul în două. Se întinde o foaie de 1/2 cm și se așază într-o tavă neunsă. Se toarnă deasupra o cremă de vanilie mai legată (v. rețeta 1077). Se acoperă cu o foaie mai mare, puțin încrețită, din restul de aluat. Se lipesc bine marginile foilor cu albuș bătut și toată suprafața se unge cu gălbenuș. Se coace în cuptor fierbinte pînă se rumenește. Se alunecă din tavă pe o farfurie cu marginile mai joase. Se taie și se pudrează cu zahăr.

În același mod se poate pregăti și plăcintă cu brînză, cu carne, cu mere sau cu nuci (v. rețetele 1045, 660, 1048 și respectiv 1049).

1005. PLĂCINȚELE CU BRÎNZĂ. — **Aluat franțuzesc, umplutură de brînză, sote de legume.**

Se întinde o foaie și se taie pătrate care se umplu cu brînză (v. rețeta 1045). Se îndoaie și se lipesc marginile fiecărui pătrat. Se coc și se servesc cu un sote de legume.

În același mod se pot pregăti și plăcințele cu carne (v. rețeta 660).

1006. ALUAT CU ACELEAȘI ÎNTREBUINȚĂRI CA ALUATUL FRANȚUZESC. — **200 g osînză proaspătă, 2 linguri smîntînă, 2 gălbenușuri, 2 linguri vin, 1/2 linguriță sare, 280 g făină.**

Se prepară o cocă din 200 g făină, gălbenușuri, vin, smîntînă și sare. Se întinde o foaie. Din osînza trecută prin mașina de tocat și restul de făină se prepară o a doua cocă și se întinde o foaie care se așterne peste prima foaie. Se împăturește apoi cu aluatul franțuzesc (v. rețeta 999). Se lasă să stea la rece cîte 15—20 minute de fiecare dată, repetînd operația de trei ori. Se taie cu cuțitul încălzit.

1007. PLĂCINTĂ CU PRAZ. — **Aluat cu untdelemn. Umplutura: 5 fire de praz mai gros, 200 g brînză de oaie, piper, 2—3 ouă, 1 lingură cu pesmet alb, sare, piper.**

Se curăță prazul, se spală, se taie în bucăți și se fierbe bine în apă clocotită, cu sare. Se scot bucățile, se scurg de apă și se desfac fîșii cu furculița. Se toarnă brînza rasă amestecată cu ouăle întregi peste prazul scurs și desfăcut. Se adaugă piper după gust și pesmet. Se întind douăsprezece foi din aluat. Se pun șase foi unse, apoi umplutura peste care se așază restul de foi. Se unge și pe deasupra și se coace 40 minute în cuptor.

Se taie pătrate și se servește caldă.

Se poate umple și cu spanac crud (1 kg) spălat, tocat și amestecat cu brînză rasă (200 g) și bucățele de unt (100 g).

1008. RISOLE CU ŞUNCĂ. — Aluat franţuzesc: Umplutura: 25 g şuncă, 2 ouă, 1 felie de franzelă, 1 ceaşcă lapte, pătrunjel verde, 50 g unt, sare, piper, 1 ceapă. Sos de roşii: 50 g unt, 2 linguri pastă de roşii.

Se înăbuşă ceapa tăiată mărunt cu untul. Se dă deoparte şi se adaugă şunca tăiată bucăţele, felia de franzelă muiată în lapte şi stoarsă bine, ouă, sare, piper după gust, pătrunjel tocat, toate bine amestecate. Se întinde o foaie de aluat de ½ cm grosime. Se taie rondele cu gura unui pahar şi în mijlocul rondelelor, se pune o linguriţă de umplutură. Se acoperă cu altă rondelă. Se ung marginile cu albuş şi se apasă cu degetul împrejurul umpluturii. Se aşază pe o tavă neunsă şi se coc la cuptor bine încins, sau se trec prin ou şi pesmet şi se rumenesc ca şi gogoşile, în grăsime fierbinte. Se servesc cu sos de roşii (v. reţeta 273). Se recomandă ca prim fel de preparate.

Se mai pot pregăti şi cu alte umpluturi : brînză, creier, carne, orez, spanac (v. reţetele 1045, 663, 660, 664 şi respectiv 195).

Risolele se pot pregăti şi din aluat de tăiţei (v. reţeta 1014), din care se întinde o foaie groasă de ½ cm şi se taie rotocoale cu un pahar mare. Se pune umplutura cît o nucă în fiecare rotocol, se îndoaie, se lipesc marginile şi se prăjesc în unt fierbinte. Se servesc tot cu sos de roşii.

Observaţii. În general risolele sînt plăcinţele din aluat franţuzesc, în formă de semilună, sau rotunde, prăjite sau coapte şi umplute cu diferite compoziţii.

1009. RULOURI CU FRIŞCĂ. — 250 g aluat franţuzesc, ½ kg frişcă bătută cu zahăr, 1 ou, ciocolată, zahăr pudră.

Se întinde aluatul în foiae subţire. Se taie fîşii late de 1,5 cm. Se rulează în spirală pe tubuleţe de tablă, cu diametru de 2—2,50 cm şi lungimea de 10 cm. Se ung cu ou fără a atinge marginea fîşiilor. Se aşază într-o tavă şi se coc în cuptor bine încins. Se scot, se răcoresc şi se umplu cu frişcă turnată cu un cornet. Capetele se pot pudra cu ciocolată rasă, iar restul se pudrează cu zahăr.

Aceleaşi rulouri se pot umple cu cremă de vanilie (v. reţeta 1077) sau de ciocolată (v. reţeta 1060).

1010. SALEURI. — Aluat franţuzesc, 1 ou, sare, chimen, susan, mac sau caşcaval.

Se întinde o foaie de ½ cm grosime. Se taie fîşiuţe de 1 cm lăţime şi 10 cm lungime. Se ung cu ou. Se presară cu sare mai mare, chimen, mac, susan sau caşcaval ras. Se coc în tavă.

La fel se pot prepara bastonaşe dulci, presărate cu zahăr şi migdale tăiate.

1011. VOLOVAN CU CIUPERCI. — **250 g unt, 250 g făină. Umplutura: ½ kg ciuperci, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne sau lapte, 2—3 linguri șvaițer ras, 1 creier mic fiert și tăiat bucățele (facultativ), sare, piper, 1 ou.**

Din unt și făină se prepară un aluat franțuzesc (v. rețeta 999). Cît timp se odihnește aluatul, se pregătește umplutura de ciuperci. Se curăță, se spală și se taie feliuțe subțiri ciupercile, se înăbușă cu o bucată de unt și cu o lingură de făină. Se toarnă o ceașcă de zeamă de carne sau lapte și se lasă să fiarbă 20 minute. Se adaugă șvaițerul ras (sosul legat să nu fie gros) și creierul tăiat bucățele, sare și piper după gust. Se taie o bucată din aluatul franțuzesc, se întinde de ½ cm grosime și se așază într-o tavă dreptunghiulară sau într-o tavă rotundă cu marginile joase. Se pune deasupra încă o foaie de aluat și se lipesc marginile cu o jumătate de centimetru în interior (marginile din afară nu se lipesc niciodată, deoarece aluatul nu mai poate crește). Se taie a treia și a patra foaie cu un centimetru mai mici decît celelalte și se lipesc cu primele foi. Se însemnă cu cuțitul o tăietură rotundă (fără a-l pătrunde) în aluat, care va fi viitorul capac. Se unge cu ou suprafața, ținînd seama să nu se atingă marginile. Se coace în cuptor la foc foarte iute 20—25 minute. Se scoate și se răcorește cîteva minute. Se adîncește cu cuțitul tăietura însemnată înainte de a pune volovanul la copt. Se scoate capacul și se dă deoparte cu grijă, ca să nu se sfărîme. Se scobește puțin. Se pune umplutura de ciuperci. Se așază capacul la loc și se servește. Se poate ține în cuptor, la cald, nu însă în cuptor încins.

În același mod se poate pregăti și volovan cu măruntaie, cu piept de pasăre, cu pește sau cu șuncă.

1012. ALUAT NISIPOS. — **250 g făină, 125 g unt, sare.**

Se amestecă repede untul cu făina. Se adună; se face o adîncitură în care se toarnă o ceșcuță cu apă și sarea. Se frămîntă. Se strînge ca o minge și se ține cîteva ore la rece. Se poate pregăti aluatul din ajun.

Din acest aluat se prepară tarte mari cu fructe sau cu marmeladă (v. rețeta 1033).

1013. ALUAT DE PRĂJIT. — **100 g făină, 1 lingură untdelemn, puțină sare, 1 albuș.**

Se amestecă untdelemnul cu o ceșcuță cu apă și sarea într-un castron, se adaugă făina, iar albușul bătut spumă se pune în momentul cînd se întrebuințează.

1014. ALUAT DE TĂIŢEI. — **Făină, ouă, sare.**

Se pune făina pe o planşetă şi se face la mijloc o adîncitură în care se sparg ouăle unul cîte unul, se toarnă apă şi sare. Se amestecă luînd cu un cuţit făina de la margine şi cînd toate sînt bine amestecate, se frămîntă cu palma, pînă se obţine un aluat elastic şi omogen. Se acoperă şi se lasă să se odihnească 30 minute. Se şterge planşeta cu făină, se ia o bucată din aluat şi se întinde o foaie de aceeaşi grosime (1—2 mm). Se lasă să se usuce. Se rulează apoi foaia, se taie fîşii foarte subţiri şi se răsfiră pe suprafaţa planşetei pentru a se usca. Se pun apoi în pungi curate pînă la întrebuinţare.

Se folosesc la supe sau fierţi şi amestecaţi cu varză călită (v. reţeta 228).

1015. ALUAT DE TARTE. — **250 g făină, 75 g unt, 1 lingură untură, sare.**

Se cerne făina pe scîndura de tăiţei, se adună grămadă, se face în mijloc o scobitură în care se pune untul tăiat bucăţele, untura, un vîrf de linguriţă cu sare şi o ceşcuţă de apă rece. Se amestecă pînă se obţine un aluat omogen ; nu se frămîntă. Se lasă să se odihnească aluatul o oră acoperit cu un şervet.

Acest aluat se foloseşte la tarte umplute cu legume, cu resturi de carne sau de peşte, făinoase. Dacă se adaugă 50 g zahăr, poate fi folosit şi la tartele dulci.

1016. ALUAT PENTRU TARTE MICI I. — **200 g unt, 8 bucăţi zahăr, 5 gălbenuşuri, 300 g făină, sare.**

Se freacă untul spumă. Se adaugă zahărul pisat, gălbenuşurile, sarea şi la sfîrşit făina cernută, turnată în ploaie. Se lasă să se odihnească 1—2 ore. Din această cantitate de aluat se fac 25—30 tarte.

Se iau formele de tartă şi cu mîna spălată şi rece se îmbracă cu aluat pereţii lor. Dacă formele nu sînt legate între ele se pun într-o tavă. În fiecare tartă se pun 7—8 boabe de fasole sau porumb uscat, şterse de praf, pentru a nu lăsa fundul să se ridice. Se ţin 20 minute la cuptor încins şi se controlează cuptorul să nu se ardă tartele. Cînd sînt uşor rumenite se scot, se lasă 5—7 minute, apoi se răstoarnă cu atenţie. Tartele rămase nefolosite se pot păstra şi două săptămîni într-o cutie de tablă, la loc uscat.

Se umplu cu fructe de sezon, peste care se toarnă un jeleu de fructe.

1017. ALUAT PENTRU TARTE MICI II. — **125 g unt, 125 g zahăr pudră, 175 g făină, 1 gălbenuş fiert, 1 gălbenuş crud.**

Gălbenuşul fiert, trecut prin sită, se amestecă bine cu cel crud. Se freacă untul cu zahărul pudră. La sfîrşit se adaugă făina şi gălbenuşurile. Aluatul astfel obţinut se ţine 30 minute la rece. Se îmbracă fundul şi marginile formelor de tartă cu un strat foarte subţire de aluat, apăsînd şi întinzînd egal aluatul. Se coc la foc iute 20—25 minute, controlînd să nu se ardă. Se scot şi se lasă să se răcească cîteva minute.

Tartele se răstoarnă cu băgare de seamă şi se umplu cu cremă de vanilie (v. reţeta 1078), iar deasupra se aşază fructe crude (zmeură, căpşuni, fragi, struguri). Se pot acoperi fructele cu jeleu de coacăze sau de alt fruct. Se servesc reci.

Tartele se umplu cu 15 minute înainte de a se servi. Din această cantitate de aluat ies aproximativ 22 tarte foarte fine.

1018. ALUAT PENTRU TARTE MICI III. — **300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 1 ou.**

Se frămîntă totul într-un castron, pînă se curăţă aluatul de pe mîini şi de pe pereţii castronului. Se lasă să se odihnească 2—3 ore. Se fac tartele ca în reţeta precedentă. Acest aluat se poate folosi şi pentru o singură tartă mare.

1019. ALUAT PENTRU TARTE MICI IV. — **100 g unt, 50 g zahăr pudră, 170 g făină, 1 gălbenuş, 1 linguriţă de oţet diluat, sare.**

Se amestecă untul cu gălbenuşul, un praf de sare, oţetul, zahărul şi făina şi se formează o minge de aluat. Se lasă să se odihnească 1—2 ore. Se rup bucăţele din aluat şi se îmbracă formele de tartă care se pun pe o tavă în cuptor să se coacă 20—25 minute. Se lasă să se răcească. Se răstoarnă şi se umplu cu fructe. Se acoperă cu jeleu de coacăze sau de alte fructe.

1020. ALUAT PENTRU TARTE DIVERSE. — **125 g unt, 4 gălbenuşuri, 200 g făină, 2 linguri zahăr, sare.**

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă trei gălbenuşuri şi puţină sare. Se toarnă făina şi se lucrează cu mîna, adunînd aluatul în formă de minge. Se lasă să se odihnească la rece cel puţin o oră, apoi se pune în forme, se ung tartele cu gălbenuş şi se coc.

1021. TARTELETE CU BANANE. — **Aluat de tarte, 2—3 banane, 1 ceaşcă cremă de vanilie, sirop.**

Se fac tarte (v. reţeta 1017) şi se coc, apoi se scot pe o farfurie. Se taie bananele feliuţe şi se moaie într-un sirop bine legat. Se scurg şi se aşază peste crema de vanilie pusă în tartelete.

1022. TARTĂ CU CREMĂ DE BRÎNZĂ. — **Aluat de tarte. Crema: 250 g brînză de vacă, 2 gălbenuşuri, 2 linguri zahăr, coajă de lămîie.**

Se dă brînza prin sită, se adaugă gălbenuşurile, zahărul, făina şi albuşul bătut spumă.

Se pregăteşte aluatul de tartă (v. reţeta 1018). Se taie 3/4 din aluat şi se întinde pe fundul tăvii. Se înţeapă cu o furculiţă şi se pune în cuptor să se coacă pe jumătate. Se lasă aluatul să se răcească cîteva minute şi se pune crema de brînză deasupra. Se întinde aluatul rămas. Se taie fîşii late de 1 cm din care se face un grilaj peste cremă. Se dă din nou la cuptor pînă se rumeneşte frumos.

Observaţie. Dacă brînza de vacă este uscată, i se adaugă 2—3 linguri de smîntînă sau de lapte, după ce brînza a fost trecută prin sită.

1023. TARTĂ CU MERE LA MINUT. — **3—4 mere mari, 100 g unt, 2 ouă, 4 linguri zahăr pudră, 1/2 pachet praf de copt, 4 linguri untdelemn, 5 linguri făină.**

Se frămîntă făina cu praful de copt, undelemnul şi un ou. Se întinde cu vergeaua trecută prin făină, pe planşeta de tăiţei, o foaie rotundă, care se aşază într-o formă de tartă unsă. Peste aluat se aşază merele curăţite de coajă şi tăiate felii. Se amestecă untul muiat cu al doilea ou şi cu zahărul pudră şi se toarnă peste mere. Se coace în cuptor încins 15—20 minute. Se scoate din formă şi se pudrează bine cu zahăr. Se taie la masă.

1024. TARTĂ CU CREMĂ ŞI MERE. — **Aluatul: 1 ceaşcă caimac, 1 ceaşcă făină, 80 g unt (din care 30 g pentru uns forma), sare. Crema: 1/2 l lapte, 2 ouă, 3 linguri pline cu zahăr, 1/4 baton de vanilie, 1 lingură cu zeamil sau amidon. Fructele: 4 mere, 250 g zahăr, 1—2 linguri marmeladă de caise.**

Se pregăteşte un aluat cu caimac (v. reţeta 980). Se îmbracă o formă unsă cu unt şi se coace. Se pregăteşte o cremă de vanilie (v. reţeta 1078).

Se curăţă merele de coajă şi sîmburi, se taie felii rotunde şi se pun într-o cratiţă cu zahărul, pe foc, pînă devin transparente. Se scot şi se scurg. În siropul rămas se desface marmelada de caise. Peste tarta coaptă şi răcită se toarnă crema de vanilie, apoi se aşază deasupra rondelele de mere care se acoperă cu marmelada de caise desfăcută în sirop.

Se serveşte rece.

1025. TARTĂ CU COACĂZE. — **Aluat de tarte, 40 g unt, 1/2 kg coacăze, 2 linguri zahăr pudră.**

Se întinde aluatul (v. reţeta 1017) într-o formă de tartă unsă cu unt, se umple cu coacăzele bine spălate, scurse pe sită şi pudrate cu zahăr. Deasupra se acoperă cu un capac de foaie uns cu unt şi presărat cu zahăr. Se coace 20 minute la foc moderat.

1026. TARTĂ CU MERE. — **Aluat de tarte, 1 kg mere, 200 g zahăr pudră, 2 cuişoare, ½ lămîie, 1 albuş.**

Se aleg mere tari care nu se sfărîmă. Se curăţă şi se taie sferturi, peste care se stoarce zeama de lămîie, se presară cuişoarele pisate şi zahărul pudră. În mijlocul unei forme rotunde sau ovale se aşază un ouar şi de jur împrejur se pun sferturi de măr. Dintr-un sfert din aluat (v. reţeta 1015) se întinde o fîşie care se aşază pe marginea formei. Din rest se întinde o foaie care se pune peste mere şi peste ouar ca un capac şi se lipeşte de fîşia de pe margini cu albuş sau cu apă. Se coace 45 minute în cuptor fierbinte. Cînd capacul a crescut şi tarta este aproape coaptă, se scoate din cuptor, se unge repede cu o pensulă muiată în apă, se pudrează cu zahăr şi se pune din nou la copt. Cînd s-a rumenit bine se scoate şi se serveşte caldă sau rece, în forma în care s-a copt.

Se serveşte imediat.

Merele se pot înlocui cu orice fructe, variind după sezon (cireşe, coacăze, căpşuni, prune).

Observaţie. Ouarul se pune pentru ca aluatul care se aşază ca un capac să nu cadă şi să nu se moaie în contact cu merele.

1027. TARTĂ CU NUCI. — **Aluat de tartă, 25 nuci, 25 g unt, 150 g zahăr.**

Se împarte aluatul (v. reţeta 1020) în două. Prima jumătate se aşază în forma unsă cu puţin unt topit. Se pun miezurile nucilor întregi (nu se piscază), se presară zahăr, se acoperă cu resturile de aluat şi se coace la foc moderat.

1028. TARTĂ CU PERE I. — **Aluat de tartă, 30 g unt, 2 bucăţi zahăr, 2 linguri zahăr pudră, ½ kg pere, 125 g zahăr, ½ linguriţă scorţişoară.**

Se întinde aluatul (v. reţeta 1015) pe o tavă unsă cu unt, se rulează marginile şi se ung cu apă îndulcită, folosind o pană sau o pensulă. Se pudrează cu zahăr şi scorţişoară. Se dă 10 minute la cuptor.

Se curăţă perele şi se taie felii, apoi se aşază deasupra tartei. Se pot pune perele sub formă de pireu şi se mai dă la cuptor încă 20—30 minute, pînă se moaie perele.

În acelaşi mod se poate prepara şi tartă cu caise.

Observaţie. Este bine ca fructele să fie tăiate din ajun şi pudrate cu zahăr. Sucul pe care-l lasă fructele se toarnă peste tartă, jumătate înainte de a fi dată la cuptor acoperită cu fructe, iar restul, după ce s-a copt.

1029. TARTĂ CU PERE II. — **Aluat de tartă, ½ kg pere, 125 g zahăr, ½ linguriță scorțișoară, 1 gălbenuș, 1 lingură de zeamil sau amidon.**

Se coace foaia de aluat (v. rețeta 1018) pe jumătate, apoi se așază perele pregătite astfel: se fierb în sirop perele curățite și tăiate în opt. Se scurg, iar siropul se fierbe pînă scade la jumătate. Se adaugă scorțișoara. Se răcește, se adaugă gălbenușul și zeamilul desfăcut cu o lingură de apă. Se pune pe foc pînă se leagă fără să se prindă. Cînd tarta s-a răcit și a fost așezată pe farfurie, se toarnă crema deasupra.

La fel se pregătește tarta cu caise, dar fără scorțișoară.

1030. TARTĂ CU VIȘINE. — **Aluat de tartă, 1 kg vișine, 200 g zahăr pentru sirop, 50 g migdale, 6 linguri zahăr pudră, 3 albușuri.**

Se întinde aluatul (v. rețeta 1018) în tavă și se coace pe jumătate. Se pun apoi vișinile curățite de sîmburi și fierte puțin într-un sirop de zahăr. Se acoperă cu albușurile bătute spumă împreună cu zahărul pudră. Se înfig migdalele cojite și tăiate felioare. Se mai dă la cuptor încă 20 minute. Se taie caldă în tavă.

Această tartă se poate prepara și cu alte fructe de sezon.

1031. TARTĂ CU DOVLEAC I. — **Aluat: 250 g făină, 100 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 1 lingură untură, sare. Umplutura: 50 g unt, 2 ouă, ¼ l lapte, 100 g zahăr, 1 linguriță scorțișoară, sare, coajă de lămîie, 6 cuișoare, 1 kg dovleac.**

Se fierb bucățile de dovleac și se sfărîmă. Se pune acest pireu în laptele călduț, amestecat cu unt, zahăr, gălbenușuri, arome și puțină sare. După ce s-a bătut bine, se adaugă albușurile spumă. Această compoziție se întinde pe foaia de tartă (v. rețeta 1015), într-o formă de tartă unsă cu unt și se coace.

1032. TARTĂ CU DOVLEAC II. — **Aluat: 50 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 2 cești făină, 1 lingură untdelemn sau grăsime, ½ ceșcuță lapte, sare. Umplutura: 1 kg dovleac, 4—5 linguri zahăr, vanilie, 1 lingură rom.**

Se pregătește aluatul (v. rețeta 1015) și se lasă să se odihnească o oră. Se unge o formă cu unt. Se îmbracă forma cu acest aluat, rulînd marginea. Se pregătește pireul de dovleac, fiert mai întîi cu puțină apă și amestecat cu zahăr, rom și vanilie. Se întinde pe foaie și se coace 40 minute.

1033. TARTĂ CU MARMELADĂ. — **2 ouă, 1 lingură unt topit, 2 linguri smîntînă, 2 linguri zahăr pudră, ½ linguriță praf de copt, sare, făină cît cuprinde, 125 g marmeladă.**

Din făină, unt, smîntînă, ouă, zahăr, sare și praf de copt se pregătește un aluat. Se întinde în tava unsă o foaie și se pune deasupra marmelada. Se garnisește cu fîșiuțe de cocă și se dă la cuptor.

1034. TARTĂ CU OREZ ŞI DOVLEAC. — **Aluat fraged, 125 g orez, 1 l lapte, 250 g dovleac, 3 ouă, 125 g zahăr, coajă de lămîie, 100 g unt (din care 25 g pentru uns forma).**

Se fierbe orezul cu lapte. Se amestecă cu zahărul, coaja rasă de lămîie, untul frecat spumă şi gălbenuşurile. Separat se curăţă şi se taie în cubuleţe dovleacul, se înăbuşă cu puţină apă pînă se moaie, se scurge şi se trece prin sită. Se amestecă această pastă cu orezul şi se adaugă cu încetul albuşurile bătute spumă. Se întinde o foaie de aluat fraged (v. reţeta 986) pe forma de tartă unsă cu unt şi deasupra se pune compoziţia pregătită. Se ţine la cuptor pînă se rumeneşte.

1035. TARTĂ CU PRUNE. — **250 g făină, 125 g unt, 1 lingură zahăr, 1 ou întreg, 2 gălbenuşuri, 1 lingură pesmet, 1/2 kg prune, 2 linguri zahăr.**

Din făină, unt, ouă şi zahăr se face un aluat bine frămîntat. Se acoperă fundul unei forme de tort unsă cu unt şi presărată cu pesmet. Se rulează marginile aluatului şi se ung cu apă îndulcită. Deasupra se aşază jumătăţi de prune, se presară zahăr şi se dă 30 minute la cuptor.

1036. TARTĂ CU STRUGURI ŞI NUCI. — **Aluatul din reţeta 1035, 1/2 kg struguri frumoşi, 10 nuci.**

Se spală boabele de struguri, se curăţă şi se taie nucile. Se procedează ca pentru tarta cu prune.

1037. TARTĂ CU DULCEAŢĂ DE VIŞINE. — **400 g făină, 200 g unt, 4 ouă, 350 g zahăr pudră, 125 g dulceaţă de vişine, 50 g migdale sau nuci curăţite.**

Se freacă untul cu 150 g zahăr şi cu gălbenuşurile. Se adaugă apoi făina şi se frămîntă. Se întinde aluatul în tavă şi se coace pe jumătate. Se pun deasupra boabe de dulceaţă de vişine şi albuşurile bătute spumă ca la bezele, cu restul de zahăr pudră. Se garniseşte cu migdale sau cu nuci tăiate mărunt. Se dă din nou la cuptor pînă se coace.

Cînd este gata, se taie bucăţi.

1038. BABA. — **500 g făină, 250 g unt, 10 g drojdie, 8 ouă, 50 g zahăr, 1 ceşcuţă lapte (50 g), 100 g stafide, 10 g sare, sirop de zahăr cu rom cu 25 g miere, 1/4 baton vanilie, 50 g vişinată.**

Se lucrează la fel ca aluatul de brioşi (v. reţeta 1041). Se adaugă în plus stafidele şi se coace ca şi cozonacul, în forme înalte, unse cu unt. Cînd se răcesc, se însiropează cu un amestec de rom şi zahăr sau cu sirop ca savarina, în care se mai adaugă 25 g miere de albine, 1/4 baton de vanilie, 50 g vişinată.

1039. BASTONAȘE DE CARTOFI. — **100 g cartofi fierți, 100 g făină, 100 g unt, sare grunjoasă (chimen, susan sau cașcaval).**

Se trec prin sită cartofii fierți, curățați de coajă și fierbinți. Se amestecă cu făina, untul și puțină sare și se frămîntă pînă se obține un aluat moale. Se întinde o foaie de grosimea unui deget, pe planșeta presărată cu făină. Se taie fîșii de 8—10 cm lungime și se așază într-o tavă neunsă. Se ung cu lapte sau apă cu o pensulă sau cu o pană. Se presară după gust, cu sare grunjoasă, chimen, susan sau cașcaval ras. Se coc în cuptor încins.

Se servesc la supă, bere, ceai, vin.

1040. BASTONAȘE VIENEZE. — **5 ouă, 280 g zahăr, 70 g migdale, 70 g nuci, 100 g făină, 35 g unt.**

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se obține o cremă. Se adaugă migdalele și nucile pisate, amestecate bine împreună, făina și albușurile bătute spumă. Se unge cu unt o formă pătrată de tablă. Se acoperă cu o hîrtie unsă și se toarnă compoziția de 1 cm grosime. Se coace la foc potrivit.

Se folosesc la ceai, la creme reci și la înghețate.

1041. BRIOȘE. — **500 g făină, 350 g unt, 150 g zahăr, 15—20 g drojdie, 6 ouă, 1 ceașcă lapte, 10 g sare.**

Se desface drojdia cu lapte sau cu apă călduță, și puțin zahăr, apoi se adaugă 125 g făină. Se amestecă și se ține la cald ca să crească. În restul de făină pusă într-un castron se sparg ouăle, se adaugă zahărul și sarea și se amestecă pînă nu mai rămîn cocoloașe. Se adaugă lapte cît cuprinde făina, pînă se formează un aluat de cozonac nu prea moale. Se frămîntă bine. Apoi se pune untul muiat și se amestecă. Se adaugă drojdia crescută amestecînd încet. Se acoperă și se lasă 5—6 ore să crească la un loc nu prea cald. Aluatul crescut se așază pe planșetă și se taie cu cuțitul sau se rup cu mîna 4—5 bucăți care se frămîntă din nou.

Bucățile de aluat se rulează sul și se taie bucățele care se pun în forme de brioșe unse cu unt. Formele se umplu pe jumătate. Fiecare brioșă se unge cu ou, apoi se ia cîte o bucățică din aluat cît o alună și se lipește la mijlocul brioșei. Se pun toate formele într-o tavă. Se lasă să crească pînă se umplu formele. Se dau la cuptor și se rumenesc.

Se servesc calde sau reci la ceai, cafea, cacao.

1042. CATAIF CU FRIȘCĂ. — **2 foi cataif de 20/22 cm cumpărate sau preparate în casă (v. rețeta 1014), 250 g zahăr, 3/4 kg frișcă, unt, sirop.**

Tăițeii pentru cataif se pregătesc numai cu gălbenuș și se taie foarte fin. Se rumenesc într-o tigaie cu unt încins. Se așază într-o

tavă în strat egal. Se acoperă cu un sirop și se țin în cuptor, pînă ce au absorbit tot siropul.

Se așază foaia de cataif rumenită pe o farfurie pătrată. Se taie pătrate. Se întinde un strat de frișcă de 5 cm înălțime peste foaie și se acoperă cu cealaltă, păstrînd ordinea în care au fost tăiate. Se garnisește cu un moț de frișcă fiecare pătrat și se dă la rece.

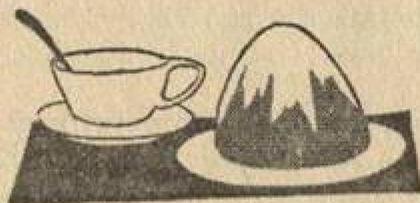
1043. CATAIF CU SPUMA DE FRAGI. — **Aceleași cantități ca în rețeta 1042, în plus 1/4 kg fragi, zahăr pudră.**

Se zdrobesc fragii și se amestecă cu frișcă bătută cu zahăr, apoi se așază între două foi de cataif.

1044. TRANDAFIRI. — **400 g făină, 4 ouă, 300 g zahăr pudră, 20 g drojdie, 350 g unt (din care 50 g pentru uns), 2 cești lapte, 350 g nuci, 2—3 linguri zahăr tos.**

Se moaie drojdia cu o ceașcă de lapte călduț și o linguriță de zahăr și se lasă la cald să crească. Cînd s-a ridicat, se prepară un aluat bine frămîntat din făină, ouă, o lingură de zahăr, o ceașcă de lapte și drojdia dospită. După ce aluatul a crescut, se întinde o foaie pe o planșetă presărată cu făină și se acoperă cu untul frecat spumă cu zahărul. Se presară peste foaie nucile pisate. Se rulează aluatul în forma unui sul. Se unge cu puțin unt. Se taie în felii late de trei degete și se așază în picioare într-o cratiță unsă cu unt și tapetată cu o hîrtie pergament unsă de asemenea cu unt. Se coace la cuptor potrivit. După ce s-a copt, se toarnă deasupra o ceașcă cu lapte clocotit, îndulcit cu 2—3 linguri de zahăr. Se dă din nou la cuptor pînă se absoarbe laptele.

Observație. Cînd se așază trandafirii în cratiță, este necesar ca partea neunsă a sulului să fie pusă alături de partea unsă a altei bucăți ca să se poată desface ușor în bucățele pe farfurie.



Umpluturi dulci



1045. UMPLUTURĂ DE BRÎNZĂ DE VACĂ. — **½ kg brînză de vacă, 4 gălbenuşuri, 2—3 linguri smîntînă, 2—3 linguri zahăr pudră, 1 lingură făină, coajă de lămîie.**

Se trece brînza prin sită şi se amestecă cu gălbenuşurile, zahărul, smîntîna şi coaja de lămîie.

1046. UMPLUTURĂ DE CACAO SAU DE CIOCOLATĂ. — **100 g cacao sau ciocolată, 5 ouă, 250 g zahăr, 2—3 linguri migdale sau nuci (facultativ).**

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul pînă se obţine o cremă. Se adaugă cacao sau ciocolată muiată în cuptor. Se amestecă bine. Se adaugă încet albuşurile bătute spumă şi, după gust, migdalele sau nucile tăiate în lung.

1047. UMPLUTURĂ DE GRIŞ. — **1 l lapte, 5 linguri griş, 4—5 ouă, coajă de lămîie, 100 g stafide, 4 linguri zahăr, 50 g unt.**

Se fierbe laptele cu o lingură de zahăr şi se toarnă grişul în ploaie, amestecînd mereu. Se lasă să fiarbă 15 minute. Se dă deoparte. Se amestecă untul cu grişul călduţ, restul de zahăr, coaja de lămîie, gălbenuşurile puse cîte unul, stafidele şi albuşurile bătute spumă.

Se întrebuinţează pentru plăcintă sau ştrudel.

1048. UMPLUTURĂ DE MERE. — **1 kg mere, 4 linguri zahăr, 1 linguriţă scorţişoară pisată, zeamă de lămîie după gust, 25 g unt.**

Se curăţă merele, se rad sau se taie felii şi se stropesc cu zeama de lămîie. Se pun într-o cratiţă cu zahărul şi bucăţica de unt. Se amestecă să nu se prindă de fund. Cînd zeama a scăzut, se adaugă scorţişoara.

1049. UMPLUTURĂ DE NUCI I. — **250 g nuci curăţite, 200 g zahăr, 5 albuşuri, coajă de lămîie, 1/4 baton vanilie.**

Se trec nucile prin maşină. Se amestecă cu zahărul, vanilia tăiată mărunt şi coaja de lămîie. Se adaugă treptat albuşurile bătute spumă, pînă se obţine o pastă uniformă.

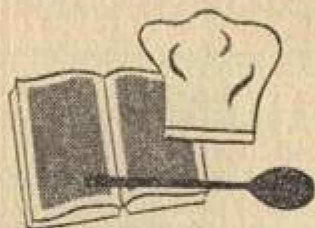
1050. UMPLUTURĂ DE NUCI II. — **250 g nuci curăţite, 1/2 pahar lapte, 50 g unt, 200 g zahăr, 1/4 baton vanilie, 1 lingură pesmet.**

Se fierbe laptele cu untul, zahărul şi vanilia, pînă se dizolvă zahărul. Se dă deoparte şi se adaugă nucile trecute prin maşină şi bine amestecate.

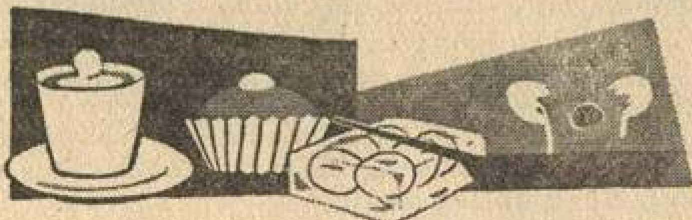
Compoziţia trebuie să aibă consistenţa unei marmelade, să nu fie apoasă deoarece strică aluatul. Cînd compoziţia este prea moale, se poate adăuga o lingură de pesmet.

1051. UMPLUTURĂ DE NUCI III. — **500 g nuci, 300 g zahăr, coajă de lămîie, 150 g stafide, 1/4 baton vanilie, 5—6 albuşuri bătute spumă.**

Se pregăteşte ca umplutură din reţeta 1049. Se foloseşte la cozonac cu nucă.



Deserturi (creme, gelatine)



CREME

Cremele sînt deserturi ușoare, spumoase, care se pregătesc fierte pe baia de apă sau nefierte. Se țin la gheață 2—3 ore înainte de a fi servite.

1052. CREMĂ DE AFINE. — **1 kg afine, ½ kg frișcă, ¼ kg zahăr, 2 linguri rom, 2 linguri zeamil (făină de amidon).**

Se stropesc afinele cu rom, se amestecă cu zeamil sau făină de amidon, desfăcut pe foc cu o ceașcă de apă și lăsat să se răcească și cu frișcă bătută cu zahăr. Se ține 2 ore la rece.

1053. CREMĂ DE ANANAS. — **1 cutie mică de ananas, 5 bucăți zahăr, 3 gălbenușuri, 3 linguri zahăr, 3—4 foi de gelatină, ½ kg frișcă.**

Se scurge zeama de la compotul de ananas și se fierbe cu zahărul cubic. Separat se freacă gălbenușurile cu zahărul tos. Se topește gelatina .în puțină apă caldă și se strecoară în sos printr-un tifon. Se adaugă gălbenușurile și la urmă frișca bătută. Se așază într-o formă un rînd de cremă, un rînd de fructe de ananas. Pe deasupra se garnisește cu frișcă și se dă la rece.

1054. CREMĂ DE CĂPȘUNI. — **125 g zahăr, 4 ouă, 1 ceșcuță lapte, 60 g zeamil, 200 g căpșuni, 1 păhărel coniac.**

Se amestecă zahărul cu gălbenușurile. Se adaugă zeamilul desfăcut pe foc cu puțin lapte și lăsat să se răcească, căpșunile zdrobite și albușurile bătute spumă. Se parfumează cu coniac. Se pune în formă udă la gheață, cîteva ore. Se răstoarnă în momentul cînd se servește.

1055. CREMĂ DE CACAO I. — **3/4 l lapte, 4 linguri zahăr, 50 g cacao, 2 linguri făină, 4—5 foi de gelatină, boabe de dulceață sau frișcă.**

Se amestecă zahărul cu cacaua și făina, apoi se toarnă laptele călduț. Se pune pe foc și se amestecă tot timpul pînă se leagă. Se adaugă foile de gelatină topite în 1/2 pahar de apă călduță. Se toarnă compoziția în cești sau în castronele și se ține la rece.

Se poate servi direct în castronele sau se răstoarnă pe o farfurie și se garnisește cu boabe de dulceață sau cu moțuri de frișcă.

Cremele de ciocolată și de cafea se prepară la fel, înlocuind cacaua cu 100 g ciocolată rasă sau cu o ceșcuță de esență de cafea.

În lipsă de gelatină se adaugă o lingură de făină în plus și se leagă pe foc pînă capătă consistența unei mămăliguțe. Se servește în formele în care a fost pusă la răcit.

1056. CREMĂ DE CACAO II. — **50 g unt, 2 linguri pline cu făină, 3 cești cu lapte rece, 2 linguri zahăr, 50 g cacao, 100 g frișcă sau gem de portocale.**

Se topește untul, fără să fie încins. Se adaugă făina pînă ce este toată cuprinsă de unt. Se toarnă o ceașcă cu lapte și se bate tot timpul cu telul pe un foc iute, adăugînd zahărul, și restul de lapte. Se dă apoi deoparte și se pune cacaua amestecînd în continuare. Se răstoarnă în cești sau în castronele. Se garnisește cu cîte un moț de frișcă bătută cu zahăr sau cu gem de portocale.

1057. CREMĂ DE CACAO III. — **400 g frișcă bătută, 50 g cacao, 5 foi de gelatină, 2 linguri pline cu zahăr tos, 2 ouă.**

Se spală foile de gelatină și se topesc în 1/2 pahar cu apă călduță. Se strecoară printr-o strecurătoare de ceai sau printr-un tifon, într-un ibric, în care se adaugă cacaua și zahărul. Se amestecă bine la rece ca să nu aibă cocoloașe și se mai adaugă 1/2 pahar cu apă. Se pune din nou pe foc mic amestecînd, pînă se obține un sirop gros. Se lasă să se răcească puțin siropul. Se adaugă cele două gălbenușuri, amestecînd mereu, și frișca din care se opresc două linguri pentru garnisit. Se amestecă compoziția ușor și se toarnă într-o formă udată cu apă rece. Se lasă crema la rece 2 ore. Cînd se servește, se pune forma cu cremă cîteva secunde în apă clocotită. Se răstoarnă pe o farfurie și se garnisește cu restul de frișcă. Peste frișcă se pot pune coji de portocale zaharate, tăiate fin și stropite cu puțin rom.

Cacaua se poate înlocui cu o ceșcuță de esență de cafea.

1058. CREMĂ DE CAFEA. — **150 g zahăr, 6 foi de gelatină, 75 g cafea, 1/2 kg frișcă bătută.**

Se prepară o esență de cafea din 150 g apă clocotită și cafea prăjită și rîșnită. Se acoperă și se lasă să se depună 30 minute. Se introduce gelatina în 1/2 ceașcă de apă fierbinte. Se lasă să se to-

pească și se amestecă pe foc cu zahărul și cu esența de cafea, pînă se înfierbîntă și se dizolvă zahărul. Se dă deoparte să se răcească. Se amestecă apoi cu frișcă bătută, turnînd cîte puțin din compoziție. Se toarnă în pahare sau într-o formă și se ține 2—3 ore la rece.

1059. CREMĂ DE CASTANE CU FRIȘCĂ. — **1 kg castane, 1/2 l lapte, 3 linguri zahăr, 1/2 baton vanilie, 250 g frișcă bătută.**

Se crestează castanele și se pun în apă clocotită să se curețe ușor de coajă și de cămașă. Se pun la fiert în lapte pînă se moaie. Se adaugă zahărul și vanilia tăiată bucățele. Se fierb în continuare pînă se absoarbe tot lichidul, amestecînd cu o lingură de lemn. Se lasă să se răcească. Se trec prin mașina de tocat direct pe o farfurie rotundă și se așază în formă de cerc, învîrtind farfuria. În locul gol rămas la mijloc se așază frișca și se dă la rece.

1060. CREMĂ DE CIOCOLATĂ INGHEȚATĂ. — **200 g unt, 4 linguri zahăr, 4 batoane ciocolată, 4 ouă.**

Se freacă puțin untul, se adaugă zahărul și ciocolata topită în puțină apă, apoi pe rînd gălbenușurile, iar la urmă albușurile bătute spumă. Se udă o formă cu apă, se pune crema și se lasă la rece în gheață 24 ore.

1061. CREMĂ DE FRAGI. — **1/2 kg frișcă, 1/2 kg fragi, 1/4 kg zahăr, 80 g zeamil.**

Se zdrobesc fragii și se trec prin sită. Se amestecă cu zahărul și cu zeamilul dizolvat cu 1/2 ceașcă de apă pe foc și lăsat să se răcească. Se adaugă frișca bătută spumă. Se toarnă compoziția într-o formă udată și se lasă cîteva ore la rece.

1062. CREMĂ DE FRUCTE ZAHARATE. — **75 g fructe zaharate, 2 linguri rom, 100 g zahăr tos pentru sirop, 4 ouă, 100 g zahăr pudră, 125 g migdale, 2 linguri lapte, 1/4 kg frișcă, 200 g pișcoturi de șampanie.**

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pudră. Se adaugă migdalele curățite și pisate, laptele și fructele. Se tapetează o formă cu pișcoturile muiate cu rom și sirop. Se toarnă la mijloc compoziția și se lasă 2 ore la rece. Se răstoarnă și se garnisește cu frișcă.

1063. CREMĂ DE GRIȘ. — **1 1/2 pahar vin alb, 125 g griș, 150 g zahăr pudră, coajă de lămîie, 3 albușuri, 1/2 păhărel rom, 3 linguri marmeladă.**

Se pune la fiert vinul îndoit cu apă, se toarnă grișul în ploaie și se fierbe 10 minute amestecînd mereu. Se dă cratița deoparte și se adaugă zahărul, coaja de lămîie, romul și cele trei albușuri bătute spumă. Se pune cratița din nou pe foc și se continuă amestecatul cîteva minute. După aceea se răstoarnă compoziția într-o

formă clătită cu apă rece și scursă și se dă la gheață 4 ore. După ce se scoate pe farfurie, se garnisește cu marmeladă subțiată sau cu un pireu de fructe crude amestecat cu zahăr.

1064. CREMĂ DE LĂMÎIE I. — **2 linguri făină, 1/2 pahar zahăr, 1 lămîie, 1 gălbenuș, sare.**

Se amestecă făina cu zahărul și cu jumătate de pahar de apă, iar compoziția se pune pe foc să se îngroașe. Cînd s-a îngroșat, se dă deoparte și se adaugă zeama și coaja rasă de lămîie și un gălbenuș frecat cu un vîrf de cuțit de sare. Se toarnă în pahare și se pune la rece.

1065. CREMĂ DE LĂMÎIE II. — **5 ouă, 250 g zahăr pudră, 1 1/2 lămîie, 1 pahar cu vin alb vechi, 80 g zeamil, puțin untdelemn.**

Se freacă gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă zeamil rece, fiert în 1/2 pahar de apă, coaja rasă de la o lămîie și zeama de la 1 1/2 lămîie, vinul, albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu untdelemn fin sau limpezită cu apă rece și scursă bine. Se ține la gheață cîteva ore. Se răstoarnă pe farfurie.

1066. CREMĂ DE LĂMÎIE III. — **2 lămîi, 4 ouă, 1 pahar cu lapte, 4—5 picături de zeamă de lămîie, 300 g frișcă, 200 g zahăr pudră, 2 foi de gelatină.**

Se bat într-o cratiță, 30 minute, gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă laptele. Se amestecă bine. Se pune cratița deasupra unei alte cratițe cu apă care clocotește și se bate necontenit pînă se îngroașă compoziția. Se ia de pe mașină. Se răcește și se adaugă sucul și coaja de lămîie rasă, gelatina muiată în apă rece și dizolvată în apă caldă și apoi picăturile de zeamă de lămîie. După ce s-a amestecat bine, se pune crema în pahare cu picior, umplîndu-se pînă la jumătate cu cremă și garnisite cu frișcă bătută. Se dă la rece cîteva ore.

În același mod se prepară și crema de portocale.

1067. CREMĂ DE LAPTE. — **1/2 l lapte, 3 ouă, 150 g zahăr, 1 lingură zahăr pudră, coaja de la o lămîie.**

Se fierbe laptele cu zahărul. Se adaugă coajă rasă de lămîie. Se bat gălbenușurile cu albușurile și se toarnă încet laptele. Se strecoară. Se toarnă într-o formă de budincă și se coace în cuptor pe baia de apă 25 minute. După ce s-a răcit se răstoarnă și se glasează, pudrînd cu zahăr și trecînd deasupra, fără să se atingă crema, o lopățică înroșită în foc.

1068. CREMĂ DE MĂLAI. — **1/2 l lapte, 75 g mălai, 200 g zahăr, 1 lămîie, sirop de fructe.**

Se moaie mălaiul cernut cît mai mărunt cu o ceașcă de lapte rece, să nu se formeze cocoloașe. Se pune restul de lapte la fiert

cu zahăr. Cînd clocotește se adaugă mălaiul muiat și coaja de lămîie. Se mai dau cîteva clocote, se stoarce lămîia deasupra și se toarnă într-o formă udată cu apă rece și bine scursă. Se ține la rece. Se răstoarnă și se servește cu sirop de fructe.

1069. CREMĂ DE MERE I. — **500 g mere, 175 g zahăr, 1 lămîie, 9 foi de gelatină roșie.**

Se prepară un pireu de mere îndulcit. Se amestecă cu zeama și coaja de lămîie și cu gelatina topită în puțină apă. Se toarnă într-o formă udată cu apă și se ține la gheață 2 ore. Se servește cu cremă de vanilie (v. rețeta 1078) preparată mai subțire.

1070. CREMĂ DE MERE II. — **250 g zahăr, 500 g mere, 30 g unt. Crema de vanilie: 2 ouă, 2 linguri cu zahăr, 1/4 lapte, 1/2 baton vanilie.**

Se prepară o marmeladă de mere groasă ca o pastă, parfumată cu vanilie. Se pune într-o formă unsă cu unt. Se scoate a doua zi și se acoperă cu cremă de vanilie (v. rețeta 1078).

1071. CREMĂ DE MERE III. — **1 kg mere, 7 foi de gelatină, 1/4 kg frișcă, 3 linguri zahăr tos, 1 lămîie.**

Se pregătește un pireu de mere cu zahăr. Se adaugă gelatina topită în apă caldă, zeama de la 1/2 lămîie și coaja rasă de la 1 lămîie. Se pune din nou pe foc amestecînd bine 1—2 minute. Se lasă să se răcească 30 minute. Se amestecă cu frișcă și se pune compoziția într-o formă de budincă udată cu puțină apă. Se ține la rece. Înainte de a o servi, se scufundă forma în apă clocotită și imediat se răstoarnă crema pe farfurie.

1072. CREMĂ DE MIGDALE. — **3/4 l lapte, coajă de lămîie, 2 linguri zahăr, 2 ouă, 50 g migdale dulci.**

Se fierbe 1/2 l lapte cu zahărul și coaja de lămîie. Se adaugă migdalele curățite de coajă și pisate. Separat se bat ouăle, se subțiază cu restul de lapte rece și se toarnă puțin cîte puțin în laptele fierbinte. Se pune compoziția într-o formă unsă și se coace la cuptor pe baia de apă 30 minute. Se scoate din cuptor cînd crema este închegată. Se răstoarnă rece.

1073. CREMĂ DE MIGDALE II. — **6 linguri pline cu zahăr tos, 1 ou, 5 gălbenușuri, 1/4 baton vanilie, 200 g migdale, 25 g unt, 3/4 l lapte, sare, pesmeciori răsuciți.**

Se pune într-un vas pe abur laptele, împreună cu cinci gălbenușuri, un ou întreg, puțină sare, zahărul și vanilia și se amestecă bine pînă se îngroașă compoziția. Se ia de pe foc. Se opăresc migdalele, se curăță de coajă, se prăjesc și se trec prin mașina de nuci

sau se pisează. Se adaugă la compoziție împreună cu untul. Se răstoarnă într-un vas de sticlă. Se ține la gheață circa 2—3 ore.

Se servește garnisită cu pesmeciori răscuciți (v. rețeta 1200).

1074. CREMĂ DE MIGDALE III. — **½ l lapte, 100 g zahăr, coajă de lămîie, 20 g migdale dulci, 30 g migdale amare, 6 gălbenușuri.**

Se fierbe laptele îndulcit după gust, împreună cu puțină coajă de lămîie. Se opăresc migdalele, se curăță de coajă, se pisează și se amestecă cu laptele fierbinte. După ce s-a răcorit această compoziție, se adaugă gălbenușurile bătîndu-se necontenit. Se trece apoi totul prin strecurătoare sau prin tifon și se fierbe pe foc slab pînă se îngroașă. Se toarnă în cești și se ține 1—2 ore la rece.

1075. CREMĂ DE NUCI. — **250 g nuci, 20 g gelatină topită, ½ l frișcă, 2 linguri zahăr.**

Se dau nucile prin mașină și se freacă cu două linguri de frișcă. Se amestecă cu gelatina topită, zahărul și restul de frișcă bătută. Se ține 2 ore la gheață.

1076. CREMĂ DE ROM. — **6 gălbenușuri, 250 g zahăr, ½ pahar rom.**

Se freacă gălbenușurile cu zahărul 15 minute. Se adaugă romul și se pune amestecul pe foc, bătînd mereu cu telul, pînă se obține o cremă groasă. Se ia de pe foc și se bate cu telul în continuare. Cînd crema este numai călduță, se toarnă în cești sau în pahare și se servește imediat.

1077. CREMĂ DE VANILIE. — **¾ l lapte, 5 ouă, 7 linguri zahăr, ½ baton vanilie, 3 linguri zahăr pentru ars, sare.**

Laptele în care s-a pus vanilia tăiată bucăți se fierbe încet. Se dă deoparte, se acoperă ca să nu-și piardă aroma.

Ouăle sparte se pun într-un castron cu zahărul și se bat bine. Se adaugă laptele și sarea, amestecînd tot timpul. Se ard trei linguri de zahăr într-o cratiță. Cratița trebuie apucată cu o cîrpă de toartă și învîrtită, pentru ca zahărul să poată curge și îmbrăca marginile. Cînd tot fundul și marginile sînt acoperite, se lasă să stea 2—3 minute. Se toarnă laptele amestecat cu ouăle. Se fierbe acoperit, pe baia de apă, în cuptor, 30—40 minute, avînd grijă ca apa din vas să fie înlocuită, pe măsură ce scade, cu altă apă tot fierbinte. Cratița în care se face crema trebuie să fie cufundată ¾ în apă. Cînd crema se desface de margini, se poate scoate. Se lasă să se răcească. După aceea se pune la gheață și se răstoarnă înainte de a fi servită. Se poate face și cu o zi înainte. Se ia o farfurie adîncă, cu fundul drept, se lipește de marginea cratiței și se răstoarnă dintr-o dată. Crema se poate garnisi cu frișcă bătută.

1078. CREMĂ DE VANILIE PENTRU UMPLUTURI. — **½ l lapte, 2 linguri cu vîrf de făină, 3 linguri zahăr, 25 g unt, ¼ baton vanilie, 4 ouă.**

Se amestecă ouăle întregi cu zahărul. Se adaugă făina. Se desface cu laptele călduț în care a fiert vanilia. Se îngroașe pe foc, amestecînd mereu. Untul se adaugă la sfîrșit cînd crema s-a răcit puțin.

1079. CREMĂ DE VIN. — **½ l vin bun, 100 g zahăr, 1 linguriță scorțișoară, 6 gălbenușuri.**

Se pune vinul să fiarbă într-o cratiță împreună cu zahărul și scorțișoara. După ce a fiert, se ia de pe foc să se răcească puțin. Separat se freacă bine gălbenușurile, adăugînd puțin cîte puțin vin călduț. Se strecoară crema și se pune în ceșcuțe de porțelan, care se fierb la cuptor pe baia de apă.

1080. CREMĂ DE ZEAMIL. — **1 l lapte, 6 linguri zeamil, 4 linguri zahăr, 4 gălbenușuri, ¼ baton vanilie, 100 g frișcă.**

Se fierbe laptele cu zahărul și vanilia. Se desface zeamilul cu puțin lapte rece și se toarnă în laptele cu vanilie și zahăr. Se fierbe 5 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă gălbenușurile unul cîte unul amestecate bine. Se pune din nou pe foc amestecînd în continuare pînă aproape dă în clocot. Se răstoarnă într-o formă, se răcește și se garnisește cu frișcă.

1081. CREMĂ DE ZMEURĂ. — **4 ouă, 200 g zahăr pudră, ½ kg zmeură, 1 ceașcă lapte, 75 g zahăr tos.**

Se bat albușurile spumă, se adaugă 150 g zahăr pudră și fructele zdrobite. Se așază această cremă în formă de pepene pe o farfurie și se acoperă cu 50 g zahăr tos. Separat se pregătește un sos : se arde restul de zahăr pudră, se stinge cu lapte și se toarnă peste gălbenușurile frecate cu restul de zahăr tos. Se amestecă pe mașină pînă se îngroașă. Se toarnă sosul împrejurul cremei.

GELATINE

Gelatina este un preparat din suc de fructe, zahăr și foi de gelatină dizolvate în apă, cu cîteva ore mai înainte.

Gelatinele se țin cîteva ore la gheață, iar cînd se răstoarnă, se cufundă vasul 1—2 minute în apă clocotită.

Se întrebuințează 30 g gelatină și 300 g zahăr pentru 1 l suc. După ce gelatina a fost ruptă în bucăți mici și spălată, se pune pe foc într-un vas cu trei pahare de apă, împreună cu două albușuri bătute spumă (pentru limpezire) și zeama de la jumătate de lămîie. Se amestecă mereu ca să nu se prindă de fund. Imediat ce începe să fiarbă, se ia de pe foc și se strecoară fierbinte printr-o

pînză deasă. Se pregătește un sirop din zahăr și sucul de fructe și se amestecă cu gelatina. Se unge o formă cu untdelemn de arahide, se toarnă compoziția, se acoperă și se pune la gheață unde se ține cel puțin 2 ore.

Cînd se întrebuințează fructe delicate, trebuie să se evite linguri, vase, site cositorite, care fac să se schimbe culoarea fructelor.

Dacă se pregătește o gelatină amestecată cu fructe, se procedează astfel: se toarnă un strat de gelatină gros de 2—3 cm și se lasă să se prindă, apoi se așază un strat de fructe, din nou gelatină și se urmează astfel pînă se umple forma.

Trebuie acordată o deosebită atenție consistenței gelatinei. Gelatina nu trebuie să se întărească prea tare, deoarece aburii se ridică pe suprafața ei și împiedică stratul de fructe să se lege, iar cînd se răstoarnă, se rupe.

Se pregătesc gelatine și din vinuri parfumate: Madera, Malaga, Murfatlar. De asemenea din rom, vișinată, cafea, anason și tot felul de lichioruri.

Cînd se pregătesc gelatine din lichioruri dulci, se scade cantitatea de zahăr la siropul amestecat cu gelatina.

În cazul cînd se folosește siropul gata preparat din comerț se scurtează mult timpul de pregătire a unei gelatine, deoarece nu se adaugă decît sucul de fructe.

Gelatinele se pot colora cu 2—3 picături de culoare comestibilă.

Rețetele 1082—1094 pot fi socotite pentru șase persoane.

1082. GELATINĂ DE CAISE. — **1 kg caise, 350 g zahăr, 1/2 lămîie, 30 g gelatină, 100 g frișcă, 12 biscuiți, 30 g untdelemn.**

Se curăță caisele de sîmburi și de coajă și se dau prin sită. Se amestecă gelatina dizolvată cu siropul de zahăr. Se adaugă pireul de caise și zeama de lămîie. Se toarnă într-o formă unsă cu untdelemn fără miros și se dă la gheață. Se răstoarnă pe o farfurie de sticlă.

Se garnisește cu moțuri de frișcă și biscuiți.

1083. GELATINĂ DE FRAGI. — **1 kg fragi, 250 g zahăr, 8 foi de gelatină, 1/4 kg frișcă, 30 g untdelemn.**

Se dau fragii prin sită și se lasă la rece în vasul în care se prepară. Se adaugă apoi zahărul, gelatina topită și frișca. Se toarnă într-o formă unsă cu untdelemn și se dă la rece. După ce se răstoarnă pe farfurie se garnisește cu fragi.

1084. GELATINĂ DE IAURT. — **1 l lapte, 1 pahar zahăr, 3 foi de gelatină, 1 lingură iaurt, coajă de lămîie.**

În laptele fiert se adaugă zahărul, coaja de lămîie și gelatina dizolvată cu puțin lapte. Cînd laptele este numai călduț, se adaugă

iaurtul și se amestecă bine. Se toarnă în pahare. Se acoperă și se lasă să se prindă la loc cald. Se dau paharele la gheață.

1085. GELATINĂ DE MERE. — **1 kg mere, 350 g zahăr, 100 g boabe de dulceață zaharisită, coaja de la o lămîie și de la o portocală, sirop de zmeură sau de coacăze, 20 g gelatină.**

Se amestecă zahărul cu 250 g apă rece și se pune pe foc să dea cîteva clocote. Se taie merele în felii groase de 0,5 cm și se fierb 25—45 minute în siropul pregătit, pînă ce merele devin translucide. Se adaugă coaja de lămîie și de portocală, boabele de dulceață, gelatina, și se ia de pe foc. Se toarnă într-o formă de porțelan sau de faianță, care se ține în apă rece 5—6 ore. Se stropește cu sirop de zmeură sau de coacăze.

1086. GELATINĂ DE OREZ. — **120 g orez, 1/2 l lapte, 2 linguri zahăr, 1/2 baton vanilie, 100 g stafide, 1/2 kg frișcă, 6 foi de gelatină.**

Se fierbe laptele cu orezul și vanilia pînă se îngroașă. Cînd este gata, se pun zahărul, stafidele și gelatina topită. Se ia apoi de pe foc și se amestecă pînă se răcește. Se așază într-o formă neunsă. Se pune deasupra frișcă nebătută și se dă la gheață.

1087. GELATINĂ DE PORTOCALE I. — **200 g zahăr pudră, 2 portocale mari, 2 ouă, 1/2 pahar cu vin alb vechi, 20 g gelatină, limbi de pisică sau pricomigdale.**

Se rade coaja portocalelor, se amestecă cu zahărul într-un castron și se adaugă gălbenușurile, zeama de portocale, vinul și gelatina. Se bate totul bine pe abur pînă se îngroașe amestecul. Se răcește, se adaugă albușurile bătute. Se amestecă ușor compoziția și se răstoarnă pe o farfurie de sticlă, care se dă la gheață. Se servește cu limbi de pisică (v. rețeta 1189) sau pricomigdale (v. rețeta 1234).

1088. GELATINĂ DE PORTOCALE II. — **225 g lapte praf, 1/2 kg zahăr, 2 ouă, 2 linguri amidon de cartofi, 1/2 kg portocale, 100 g unt, 1/4 baton vanilie, 15 foi de gelatină, 1/4 kg frișcă.**

Se pun la topit din ajun foile de gelatină în 1/2 l apă rece. Se rade coaja portocalelor. Se amestecă cu laptele praf desfăcut mai întîi 1/4 l apă rece la care se adaugă 1/4 l apă caldă. Se adaugă apoi zahărul și se amestecă bine. Amidonul desfăcut cu o lingură de apă și ouăle întregi se toarnă în lapte și se bat bine cu telul. Se strecoară, se pune într-un vas pe baia de apă, se adaugă vanilie și se bate pînă se obține o cremă. Se dă deoparte. Se adaugă gelatina topită. Cînd compoziția s-a mai răcit, se adaugă untul proaspăt, amestecat în cremă. Feliile de portocale curățite bine de partea albă și de sîmburi se taie cubulețe. Se așază într-o formă

un rînd de cremă, care se lasă să se prindă, apoi un rînd de portocale. Se repetă, terminînd cu cremă. Se ține la gheață 3—4 ore. Se răstoarnă și se garnisește cu frișcă.

1089. GELATINĂ RUSEASCĂ DE CONIAC. — **10 gălbenușuri, 250 g zahăr pudră, 1/4 pahar coniac, 12 foi de gelatină, 1/2 kg frișcă, 30 g untdelemn.**

Se amestecă gălbenușurile într-un castron cu zahărul, timp de 30 minute. Se adaugă gelatina bine topită, frișcă bătută și coniacul. Se toarnă compoziția într-o formă specială sau într-o oală mică unsă cu untdelemn și se ține la gheață. Se răstoarnă și se garnisește cu frișcă.

1090. GELATINĂ RUSEASCĂ DE FRUCTE. — **1/2 kg prune, caise sau piersici, 1/2 kg zahăr, 1 pahar cu rom, 30 g untdelemn.**

Se fierb jumătățile de prune cu puțină apă. Se strecoară, iar sucul se amestecă cu zahăr și cu rom. Se bate cu telul deasupra unui vas cu gheață pînă începe să se închege. Se toarnă într-o formă unsă cu untdelemn sau într-o formă limpezită cu apă rece și bine scursă. Se lasă la gheață încă 2 ore și se răstoarnă.

1091. GELATINĂ DE VIN CU FRIȘCĂ. — **1 l vin roze, 1 pahar zahăr tos, 8 foi de gelatină, 100 g frișcă.**

Se fierbe vinul cu zahărul și se pun foile de gelatină rupte. Se lasă să dea 2—3 clocote amestecînd mereu cu o lingură. Se strecoară prin strecurătoarea de ceai. Se lasă să se răcească puțin și se toarnă în pahare cu picior (cupe). Se pune la rece și, înainte de a servi, se garnisește cu frișcă.

1092. GELATINĂ DE VIN CU GĂLBENUȘURI. — **8 gălbenușuri, 300 g zahăr pudră, 12 foi de gelatină, 1/2 lămîie, 3/4 kg vin alb cu buchet, 30 g untdelemn.**

Se amestecă 30 minute gălbenușurile cu zahărul, într-o singură parte. Se adaugă zeama de lămîie, vinul și gelatina topită. Se toarnă compoziția într-o oală și se fierbe în abur amestecînd mereu pînă începe să fiarbă. Se ia de pe foc, se strecoară fierbinte printr-o sită curată. Se unge o formă cu untdelemn, se toarnă compoziția și se dă la gheață.

1093. GELATINĂ DE VIN CU ALBUȘURI. — **18 foi gelatină, 2 albușuri, 350 g zahăr, 1 l vin alb vechi cu buchet.**

Se prepară ca gelatina de fructe, se înlocuiește însă siropul de fructe cu vinul.

1094. GELATINĂ DE VIȘINE. — **400 g zahăr, 1 1/2 pahar apă, 1 1/2 pahar zeamă de vișine, 1 1/2 lămîie, 1 lingură rom, 20 g gelatină, 100 g frișcă.**

Se prepară la fel ca gelatina de fragi (v. rețeta 1083).

Înghețate



Înghețatele sînt de două feluri: pe bază de suc de fructe sau pe bază de lapte și ouă.

1095. ÎNGHEȚATE PE BAZĂ DE SUC DE FRUCTE. — 1/2 kg zahăr, 1/2 kg fructe.

Se amestecă 1 l apă și sucul sau fructele într-un vas care nu coclește sau într-un castron. Se strecoară prin sită, zdrobind în același timp fructul cu o lingură de lemn nouă. Se pune pe foc 3—4 minute pînă se topește zahărul. Se lasă să se răcească și se pune la înghețat.

1096. ÎNGHEȚATE PE BAZĂ DE LAPTE. — 1 l lapte, 350 g zahăr, 8 ouă, esență de vanilie, cafea, ciocolată, zahăr ars, fistic, 1 lingură amidon.

Se desface amidonul cu puțin lapte. Se fierbe laptele cu o esență și cu zahărul. Se ia de pe foc și se răstoarnă, cîte puțin, amestecînd continuu, peste ouăle bătute într-un castron. Se pune din nou pe foc și se amestecă pînă se îngroașă, și lingura rămîne îmbrăcată. Nu se fierbe. Se strecoară prin sită. Se lasă să se răcească și se pune la înghețat.

Parfeul este o înghețată amestecată cu frișcă.

Procedeul de înghețare. Se amestecă 300 g sare cu 1 kg gheață spartă în bucăți de mărimea unei nuci. Sînt necesare 3—5 kg de gheață la un litru compoziție. Se toarnă compoziția bine răcită în șerbetieră, se pune capacul. Se așază și se îndeasă de jur împrejur amestecul de gheață și sare și se potrivește manivela. Deasupra se presară un strat de sare. Se învîrtește manivela aproximativ 30 minute pînă începe să meargă greu. Se dezlipește cu un cuțit înghețata de pe marginile șerbetierei și se strînge spre mijloc. Se acoperă cu un capac de hîrtie și se pune la loc capacul șerbetierei. Se scurge apa

formată prin topirea gheţii. Se completează cu amestec de gheaţă şi sare. Se mai lasă 2—3 ore la un loc răcoros, acoperită cu o ţesătură groasă de lînă.

Se poate face îngheţarea şi în casetele de gheaţă ale frigiderului adăugînd în compoziţie frişcă, iaurt sau lapte praf concentrat.

Se scoate întocmai ca o cremă, muind şerbetiera 2—3 minute în apă clocotită. Se scoate şi cu o lingură.

Îngheţatele se servesc de obicei cu pesmeciori fini (limbi de pisică, pesmeciori din albuş, bastonaşe vieneze) înfipţi deasupra îngheţatei sau cu moţuri de frişcă.

1097. ÎNGHEŢATĂ DE CAFEA. — **8 gălbenuşuri, 2 albuşuri, 1 l lapte, 1 ceaşcă esenţă de cafea, 350 g zahăr.**

Se pregăteşte compoziţia ca în reţeta 1096. Albuşurile se bat spumă şi se adaugă încet după ce compoziţia s-a legat pe foc.

1098. ÎNGHEŢATĂ DE CAISE. — **1/2 kg pulpă de caise, 500 g zahăr, 1/2 lămîie, 1 l apă.**

Se pregăteşte compoziţia ca în reţeta 1095, apoi urmează procedeul de îngheţare din reţeta 1096.

1099. ÎNGHEŢATĂ DE CĂPŞUNI. — **Se pregăteşte la fel ca îngheţata de caise (v. reţeta 1098).**

1100. ÎNGHEŢATĂ DE CIOCOLATĂ. — **8 gălbenuşuri, 1 l lapte, 350 g zahăr, 2 albuşuri, 200 g ciocolată, v. reţeta 1096.**

1101. ÎNGHEŢATĂ DE FISTIC. — **8 ouă, 350 g zahăr, 1 l lapte, 1/2 baton vanilie, 150 g migdale prăjite, foarte puţină culoare de verde vegetal.**

Se urmează procedeul general (v. reţeta 1096) adăugînd verdele vegetal şi migdalele tăiate mărunt.

1102. ÎNGHEŢATĂ ECONOMICĂ. — **1 borcan de 1/2 l iaurt, 1 1/2 pahar zahăr, 1/2 kg zeamă sau pulpă de fructe trecută prin sită.**

Se bate iaurtul pînă se transformă într-o smîntînă. Se adaugă zahărul şi fructele. Se toarnă compoziţia în casete şi se ţine în frigider 3—4 ore. Dacă se ţine mai mult, îngheţata iese sticloasă.

1103. ÎNGHEŢATĂ DE LĂMÎIE. — **500 g zahăr, 3 lămîi.**

Se topeşte zahărul cu 1/2 l apă. Se fierbe 2—3 minute, se pune coaja de la o lămîie şi după 30 minute zeama de la toate lămîile, apoi se îngheaţă.

1104. ÎNGHEŢATĂ DE PIERSICI CU CREMĂ DE VANILIE. — **1/2 kg pulpă de piersici, 500 g zahăr, 1/2 lămîie, 1 l apă.**

Se pregăteşte îngheţata ca în reţeta 1095. Se pune în cupe şi se acoperă cu o lingură de cremă de vanilie bine răcită (v. reţeta 1078).

1105. ÎNGHEȚATĂ DE PORTOCALE. — **1 l apă, 500 g zahăr, 4 portocale, 1 lămîie, 2 albușuri, 1 lingură zahăr pudră.**

Se pregătește ca înghețata de lămîie (v. rețeta 1103). Se adaugă în plus albușurile bătute spumă cu zahărul pudră.

1106. ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE CU FRUCTE ZAHARATE. — **8 gălbenușuri, 1 baton vanilie, 350 g zahăr, 1 l lapte, 1 lingură zeamil, 100 g fructe zaharate sau din resturi de dulceață.**

Se pregătește compoziția ca în rețeta 1096. Se pune în șerbetieră și cînd este aproape gata se amestecă cu fructele și se mai ține în șerbetieră 15 minute.

1107. ÎNGHEȚATĂ DE VIȘINE SAU DE CIREȘE. — **500 g zahăr, ½ l zeamă de vișine, 1 lămîie, v. rețeta 1095.**

1108. ÎNGHEȚATĂ DE ZAHĂR ARS. — **1 l lapte, 500 g zahăr, 8 gălbenușuri.**

Se toarnă laptele cald peste gălbenușurile amestecate cu 350 g zahăr. Se pune cratița pe baia de apă ca să se lege compoziția. Restul de zahăr se arde într-o crăticioară și se desface cu două linguri de apă caldă. Se lasă să dea un clocot și se toarnă încet în cratița așezată pe baia de apă, amestecînd mereu compoziția. Se urmează procedeul general (v. rețeta 1096).

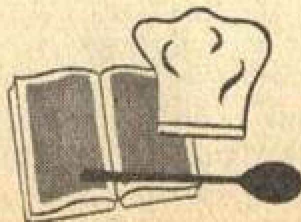
1109. ÎNGHEȚATĂ DE ZMEURĂ. — **350 g zahăr, 1 l apă, 1 kg zmeură, 2 albușuri, v. rețeta 1095.**

1110. PARFE DE CIOCOLATĂ. — **300 g zahăr, 100 g ciocolată, 4 gălbenușuri, ¼ l lapte, ¼ l frișcă bătută.**

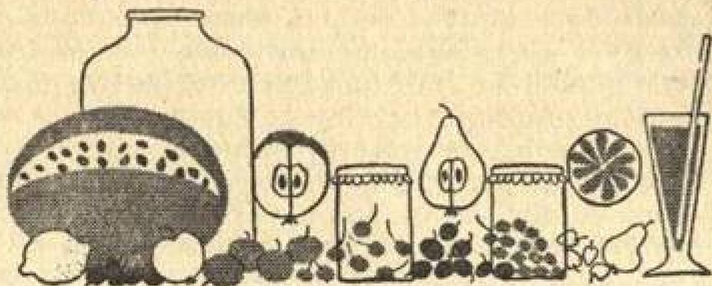
Se topește ciocolata în laptele fiert. Se adaugă zahărul. Se freacă gălbenușurile și se toarnă, cîte puțin, ciocolata topită în lapte. Se îngroașă compoziția pe baia de apă pînă se îmbracă lingura. Se răcește. Se amestecă cu frișca și se toarnă în casetele de la frigider sau în șerbetiera mașinii de înghețată.

1111. PARFE DE FRUCTE. — **250 g zahăr, ½ frișcă bătută, ½ kg pulpă de fructe de sezon.**

Se pregătește ca orice înghețată de fructe (v. rețeta 1095), adăugînd frișca înainte de a pune la înghețat.



Preparate din fructe



La preparatele cu sirop fructele se curăță în momentul cînd siropul este legat. Dacă stau curățite, fructele se înnegresc. Ca să se evite înnegrirea se stropesc cu zeamă de lămîie.

Siropul este bine legat cînd s-a îngroșat puțin. În general se pune un pahar cu zahăr la 1/2 pahar de apă. Pentru un sirop mai slab se dublează cantitatea de apă.

Nu se pun toate fructele deodată să fiarbă în sirop, ci numai atît cît să formeze un singur strat pe fundul cratiței. În felul acesta fructele nu se sfărîmă și nu-și pierd nici parfumul nici culoarea.

1112. AFINE CU FRIȘCĂ. — **1 kg afine, 1/4 kg frișcă, 2 linguri zahăr pudră, 1 lingură rom.**

Se curăță, se spală și se scurg afinele. Se presară cu zahăr, se stropesc cu rom și se lasă să se macereze o oră. Se scurge zeama și se leagă pe foc. Se toarnă peste afine și deasupra se pune frișcă.

În același fel se pot pregăti și alte fructe : fragi, căpșuni, zmeură, mure, cireșe, vișine, prune, struguri.

1113. ALBĂ CA ZĂPADA. — **750 g piersici, 400 g zahăr, 1 ceașcă lapte, 1/4 baton vanilie, 4 albușuri, 2 linguri zahăr pudră.**

Se curăță piersicile de coajă și se fierb într-un sirop preparat din lapte, vanilie și zahăr, pînă ce se transformă într-o marmeladă bine legată. Se toarnă într-un vas udat cu apă și se lasă pînă a doua zi, cînd se răstoarnă pe un platou și se acoperă cu albușurile bătute spumă și amestecate cu zahărul pudră. Se dă 10 minute la cuptor cald pînă se întărește puțin albușul. Se decorează cu cîteva felii de piersici ținute la cuptor.

1114. ARICI DE MERE. — **4 mere, 50 g migdale, 150 g zahăr, 150 g gelatină de mere, 2 albuşuri, 1 lingură zahăr pudră.**

Se curăţă merele, se scobesc şi se fierb într-un sirop preparat din 150 g zahăr şi 100 g apă. Se aşază un strat de gelatină de mere pe fundul unui graten. Se pun merele deasupra. Se umplu golurile dintre mere cu gelatină. Se ung merele cu albuşurile bătute spumă cu zahăr pudră. Se înfig migdalele curăţite şi tăiate în lung pe toată suprafaţa prăjiturii. Se ţine la cuptor pînă ce se întăreşte albuşul. Se serveşte caldă sau rece în forma în care s-a copt.

Jeleul de mere se pregăteşte din coji de mere spălate şi fierte în apă împreună cu sîmburii şi partea cărnoasă. Se strecoară zeama şi se pune la fiert, pînă se leagă, cu o cantitate egală de zahăr.

1115. BANANE CU BEZEA. — **3 banane, 150 g zahăr, 1/4 baton vanilie, 4 linguri orez, 1/4 l lapte, 2 bucăţi zahăr, 2 ouă, 1 lingură gelatină de fructe, 30 g unt.**

Se prepară un sirop din 50 g zahăr, vanilie şi un pahar cu apă, în care se înmoaie 5 minute bananele. Se scot şi se răceşte siropul. Se fierbe orezul 20 minute în lapte cu două bucăţi de zahăr. Se desfac gălbenuşurile în siropul de banane şi se amestecă cu orezul. Se aşază orezul moviliţă într-o formă unsă, cu bananele puse jur împrejur. Se acoperă cu albuşurile bătute cu restul de zahăr şi se dă la cuptor 8—10 minute. Se servesc în vasul în care s-au copt. Deasupra se toarnă gelatina de fructe.

1116. BUDINCĂ MACEDONEANĂ. — **250 g fructe zaharate, 100 g stafide, 4 linguri rom, 3 foi gelatină, 50 g migdale. Crema de vanilie: 2 pahare lapte, 4 gălbenuşuri, 150 g zahăr, 50 g amidon de cartofi.**

Se macerează o oră în rom fructele zaharate şi stafidele. Se prepară o cremă de vanilie (v. reţeta 1078) în care se adaugă migdalele pisate, gelatina topită şi o lingură din sucul de la fructe. Se îmbracă o formă de şarlotă cu un strat gros de cremă. Cînd s-a prins crema de pereţi, se toarnă restul de cremă amestecată cu fructele şi se ţine la rece 7—8 ore. Se răstoarnă ca orice gelatină.

1117. • CĂCIULIŢE DE MERE. — **1/2 l lapte, 100 g griş, 25 g unt, 1 ou, 4 mere, 150 g zahăr.**

Se fierbe laptele cu 50 g zahăr şi unt. Cînd clocoteşte, se toarnă grişul şi se fierbe 10 minute. Se adaugă un ou întreg, se amestecă şi se răstoarnă pe un fund de lemn udat cu apă. Se modelează, se lasă să se răcească şi se taie din grişul răcit patru suporturi rotunde sau pătrate, pe care se aşază merele curăţite de coajă şi de sîmburi şi fierte puţin în siropul preparat din restul de zahăr şi 1/2 pahar de apă. În scobitura merelor se pune dulceaţă sau marmeladă.

Se pot servi şi cu un sos de vanilie.

1118. CAISE CU CREMĂ DE VANILIE. — **1/2 kg caise frumoase, 250 g zahăr. C r e m a d e v a n i l i e: 3 ouă, 1/4 l lapte, 3 linguri zahăr, 1 lingură făină, 1/2 baton vanilie.**

Se face un sirop foarte legat în care se fierb timp de 5 minute jumătățile de caise. Se scot și se scurg. Se așază în castronul de compot și se acoperă cu crema de vanilie (v. rețeta 1078).

La fel se pot pregăti piersici, pere, prune, mere cu cremă de vanilie.

Observație: Siropul rămas se întrebuințează a doua zi la pregătirea unui compot.

1119. CAISE CU FRIȘCĂ. — **1/2 kg caise mari și coapte, 180 g zahăr, frișcă, vișine sau cireșe din dulceață.**

Se pregătesc caisele ca în rețeta 1118 înlocuind crema de vanilie cu frișcă bătută. Se pune ca un moț, peste frișcă, cîte o vișină sau o cireașă din dulceață și se țin la gheață.

1120. CAISE PE CANAPEA. — **1/2 kg caise, 15—20 felii de franzeluță, 150 g unt, 150 g zahăr pudră.**

Se rumenesc în unt feliile de franzeluță groase de 1 cm și fără coajă. Se așază pe fundul unei forme unse cu unt. Deasupra se pun jumătățile de caise, iar în mijlocul fiecărei jumătăți puțin zahăr și unt. Se coc la cuptor 45 minute.

La fel se pot prepara și piersicile.

1121. CAISE LA CAPAC. — **1/2 kg caise, 4 linguri zahăr, biscuiți.**

Se spală caisele și se rup în două, apoi se pun într-o tigaie cu o lingură de apă și se presară cu zahăr. Se acoperă și se lasă la foc potrivit timp de 10 minute. Se scot pe o farfurie, se toarnă sucul deasupra și se servesc reci cu bscuiți alături.

La fel se pregătesc și piersicile.

1122. CAISE GRATINATE PE GRIȘ. — **1/2 kg caise, 100 g zahăr, 125 g griș, 1/2 l lapte, 3 linguri unt, 1 ou, 1 praf vanilie, 50 g nuci.**

Se rup caisele în două și se scot sîmburii. Se fierb cîteva minute într-un sirop vanilat, preparat din zahăr și 1/2 pahar de apă, și se scurg. Se toarnă grișul în ploaie în laptele clocotit. Se adaugă o lingură de unt și se ține 30 minute la cuptor. Se răcorește și se amestecă cu gălbenușul și albușul bătut spumă. Se așază un strat de griș într-un graten uns cu unt. Se așază caisele peste griș, se presară deasupra caiselor cîteva nuci prăjite și pisate. Se stropesc cu unt topit și se dau la cuptor potrivit 10—25 minute.

La fel se pregătesc merele, prunele, piersicile și perele.

1123. CĂPŞUNI CU SMÎNTÎNĂ. — **½ kg căpşuni, 150 g smîntînă, zahăr după gust.**

Se spală căpşunile într-o sită. Se curăţă de codiţe, se aşază rînduri într-o farfurie de sticlă şi între rînduri se presară zahăr pudră. Smîntîna se serveşte separat la masă.

La fel se prepară şi căpşuni cu frişcă.

1124. CIREŞE ÎN ALUAT I. — **½ kg cireşe pietroase, 3 linguri făină, 3 linguri bere, 1 lingură untdelemn, 2 linguri zahăr pudră, 2 ouă, grăsime pentru prăjit.**

Se amestecă făina, berea, untdelemnul şi gălbenuşurile. Se bat pînă ce se obţine un aluat cu băşici, la care se adaugă albuşul spumă. Se moaie cireşele în aluat, lăsînd codiţele afară, şi se prăjesc în grăsimea încinsă (ca gogoşile). Se scurg (pe hîrtie sugativă sau pe o pungă de hîrtie) şi se pudrează cu zahăr vanilat.

1125. CIREŞE ÎN ALUAT II. — **3 ouă, 200 g făină, 75 g zahăr, 1 bob cuişoare pisată, 125 g vin alb, 200 g grăsime, sare.**

Se bat gălbenuşurile cu făină fără să rămînă cocoloaşe. Se adaugă zahărul, cuişoara pisată şi sarea. Se toarnă vinul şi se bate în continuare. Se moaie în aluat cireşele strînse buchetele de 4—5 şi se prăjesc în grăsimea încinsă.

La fel se pot pregăti vişine, piersici, jumătăţi de caise şi pere.

Observaţie: Grăsimea se pune într-un vas mic, pentru ca buchetelele de cireşe să înoate în grăsime (ca gogoşelele).

1126. CIREŞE CU CREMĂ. — **1 kg cireşe, 250 g zahăr, ¼ l lapte, 1 ou, 1 lingură zahăr, ½ lingură amidon de cartofi, 2 linguri nuci sau migdale, coajă de lămîie.**

Se pun cireşele curăţite de codiţe şi sîmburi în cratiţă pe marginea maşinii, cu 200 g zahăr. Se lasă la foc iute 10 minute. Se scot cireşele cu lingura de sîrmă, se scurg şi se aşază pe o farfurie de sticlă puţin adîncă. Se acoperă cu un sos preparat astfel: se desface amidonul cu o lingură de apă rece şi se toarnă în laptele clocotit cu restul de zahăr şi coaja de lămîie. Se dau cîteva clocote şi se toarnă fierbinte peste oul crud, spart într-un castron, se amestecă şi se răceşte. După ce sosul a fost turnat peste cireşe. Se presară cu nuci sau migdale tăiate mărunt şi prăjite. Siropul cireşelor poate fi folosit şi la prepararea unui compot.

La fel se pot pregăti vişine, caise, piersici, mere, pere.

1127. CIREŞE CU SOS DE VIN. — **½ kg cireşe frumoase, ¼ l vin roşu, 2 linguri pline cu zahăr, 1 vîrf de lingură scorţişoară, 3 linguriţe gelatină de coacăze, biscuiţi.**

Se spală cireşele, se şterg şi se taie vîrful cozilor. Se aşază într-un vas de sticlă rotund la foc. Se acoperă cu vin roşu şi cu za-

hărul amestecat cu scorțișoară. Se țin 10—12 minute, acoperite cu capac, la foc potrivit. Se răcesc și se scot din sirop. Se pune siropul din nou pe foc să scadă la o treime, se adaugă gelatina de coacăze, se toarnă peste cireșe și se servește cu biscuiți.

La fel se pot pregăti vișine, pere.

1128. COMPOT DE CAISE. — **1 kg caise, 250 g zahăr.**

Din zahăr și un pahar mare de apă se fierbe un sirop bine legat. Se pun jumătățile de caise și se dau cîteva clocote la foc moale.

Se servește bine răcit.

1129. COMPOT DE CAISE SPECIAL. — **1/2 kg caise, 350 g zahăr, 1/2 lămîie.**

Se rup caisele în două și peste jumătățile de caise se toarnă zeama de lămîie. Din zahăr și un pahar de apă se fierbe un sirop foarte legat, se dă deoparte și cînd s-a răcit puțin se pun caisele. Se fierb 5 minute pe foc foarte iute. Se scot cu lingura de sîrmă și se scurg bine. Siropul se pune din nou la fiert cu zeama lăsată de caise și se leagă din nou. Se lasă să se răcească și se toarnă peste caise.

Acest compot se folosește la garnisirea orezului cu lapte sau a grișului cu lapte.

1130. COMPOT DE CASTANE. — **1 kg castane, 200 g zahăr, zeama de la 1 lămîie.**

Se crestează castanele, se pun la copt și se cojesc. Din zahăr și un pahar cu apă se face un sirop bine legat, în care se pun castanele coapte și curățite de coajă și de pieliță. Se fierb la foc moale o oră. Se pun în compotieră și se strecoară zeama de lămîie deasupra.

Compotul se servește cald sau rece.

1131. COMPOT DE CIREȘE SAU DE VIȘINE. — **1 kg cireșe, 200 g zahăr.**

Se leagă un sirop dintr-un pahar de apă și zahăr. Se adaugă cireșele spălate și curățite de codițe și se dau în cîteva clocote.

Se servește rece.

La fel se pregătește compotul de corcodușe și vișine, adăugînd mai mult zahăr.

Observație. Cozile de cireșe se usucă pentru ceai diuretic. Sîmburii se sparg, se pun într-un borcan, se toarnă alcool ca să se macereze. După 20 zile se scurge lichidul limpede într-o sticluță și se folosește la aromarea prăjiturilor.

1132. COMPOT DE GUTUI. — **1 kg gutui, 250 g zahăr.**

Se fierbe zahărul cu un pahar cu apă și cînd siropul s-a legat se taie felii gutuile curățite de coajă și sîmburi și se pun în sirop. Se fierb pînă se moaie, apoi se lasă să se răcească.

1133. COMPOT DE MERE. — **1 kg mere, 250 g zahăr, scorțișoară sau coajă de lămîie.**

Se pregătește la fel ca și compotul de gutui, dar se adaugă în plus scorțișoară nepisată sau coajă de lămîie tăiată.

1134. COMPOT DE PERE CU CODIȚE. — **1 kg pere, 250 g zahăr, 1 bucățică scorțișoară, 1 pahar cu vin.**

Se aleg pere tari, toate cu codițe. Se curăță, se taie în două în lung. Codița se taie cu atenție pe mijloc fără a fi ruptă. Se scot sîmburii. Se pun la fiert perele într-un sirop bine legat din zahăr și două pahare cu apă, împreună cu scorțișoara ruptă bucățele (nu pisată). Se fierb pînă ce perele se moaie. Se pune în compotieră. Siropul se leagă mai departe adăugînd vinul. Se răcește și se toarnă peste pere, înlăturînd scorțișoara.

1135. COMPOT DE PRUNE. — **750 g prune, 4 linguri zahăr, coajă de lămîie.**

Se prepară la fel cu compotul de caise (v. rețeta 1129).

1136. COMPOT DE PRUNE USCATE. — **½ kg prune uscate, 4 linguri zahăr, coajă de lămîie.**

Se spală prunele și se țin în trei pahare de apă 2—3 ore. Se fierb în aceeași apă, adăungînd zahărul și coaja de lămîie tăiată bucățele.

1137. CREMĂ DE FRUCTE. — **75 g fructe zaharate tăiate mărunt, 2 linguri rom, 4 albușuri, 100 g zahăr pudră, 120 g migdale curățite și rîșnite, 2 linguri lapte, 200 g pișcoturi, 1 ceșcuță sirop, 150 g frișcă.**

Se stropesc fructele zaharate cu o lingură de rom. Separat se freacă albușurile cu zahărul pudră pînă ce se fac cremă. Se adaugă migdalele, laptele și fructele zaharate. Se pune compoziția într-o formă tapetată cu pișcoturi stropite cu sirop și restul de rom. Se lasă o oră la rece. Se răstoarnă pe farfurie și se servește cu frișcă.

1138. FLORI DE SALCIM SAU DE SOC ÎN ROCHIȚE GALBENE. — **750 g flori de salcîm sau de soc, 1 pahar vin, 4 ouă, 125 g făină, 150 g unt, sare, zahăr pudră.**

Se pregătesc ca și merele în rochițe (v. rețeta 1149).

1139. GOGOȘELE CU PRUNE. — **½ kg prune, 100 g făină, 2 ouă, 1 linguriță coniac, 175 g untdelemn, sare.**

Se pregătesc ca piersicile în aluat (v. rețeta 1153).

1140. GUTUI COAPTE. — **4 gutui mari, 1 lingură nuci tăiate mărunt, 2 linguri marmeladă, 1 linguriță stafide, zahăr pudră.**

Se spală și se șterg gutuile. Se scobesc mai adînc la un capăt și se curăță sîmburii și partea cărnoasă. Se amestecă nucile cu marmelada și stafidele și se umplu gutuile. Se așază în tavă și se coc la foc potrivit. Se servesc călduțe, pudrate cu mult zahăr.

La fel se pot pregăti merele coapte.

1141. MERE ÎN ALUAT. — **½ l aluat de clătite, ½ kg mere, 2 linguri hazăr pudră, 150 g untdelemn.**

Se curăță merele și se taie felii. Se înmoaie în aluat (v. rețeta 450) și se prăjesc în untdelemn încins.

Se presară cu zahăr.

1142. MERE PE CANAPEA. — **¼ kg cozonac, 150 g zahăr, 4 mere, 1 lingură marmeladă, 1 lingură rom, 100 g frișcă.**

Merele curățite de coajă și sîmburi se fierb într-un sirop bine legat, preparat din zahăr și ½ pahar cu apă, se scot și se scurg. Siropul rămas se leagă din nou, se dă deoparte și se adaugă romul. Cu acest sirop se stropesc bine feliile de cozonac, așezate pe o farfurie. Pe fiecare felie se pune un măr. În restul de sirop se desface marmelada cu care se îmbracă merele. Se pot garnisi și cu cîte un moț de frișcă.

Se servesc reci.

La fel se pregătesc piersicile și prunele.

1143. MERE CU CREMĂ DE VANILIE. — **4 mere mari, 150 g zahăr, 1 lingură marmeladă de caise. Crema: 2 ouă, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 25 g unt, 2 linguri zahăr.**

Se scot sîmburii merelor cu aparatul special, se curăță de coajă și se taie în două (în lipsă de aparat se curăță întîi de coajă și pe urmă de sîmburi). Se pun merele să se moaie într-un sirop bine legat, preparat din zahăr cu ½ pahar cu apă. Se scot și se scurg. Se prepară o cremă de vanilie (v. rețeta 1078) subțire și se lasă să se răcească. Se așază merele pe o farfurie, se toarnă crema rece. Separat se mai dă în 2—3 clocote zeama lăsată de mere, se amestecă cu marmelada de caise și cu siropul în care au fiert. Se răcește și se toarnă împrejurul merelor.

Se servesc reci.

1144. MERE LA CUPTOR. — **8 mere potrivite, 150 g zahăr, 1 lingură marmeladă, 100 g zahăr pudră, 3 linguri pesmet, 3 ouă, 50 g nuci, 25 g unt, 1/2 linguriță scorțișoară.**

Se face un sirop din zahăr și un pahar cu apă în care se pun merele curățite de coajă și de sîmburi. Se scot și se scurg bine. Se umplu merele cu marmelada amestecată cu nucile puțin prăjite și fărîmițate. Se unge forma cu unt. Se așază merele umplute și se toarnă peste ele un sos făcut din 100 g zahăr pudră frecat bine cu gălbenușurile, pesmetul, albușurile bătute spumă și scorțișoara. Se coc pînă se rumenesc.

La fel se pregătesc gutuile, cu deosebire că **nu se** curăță de coajă, se taie în două și se curăță bine toată partea tare.

1145. MERE LA CUPTOR II. — **8 mere mari, 25 g unt, 2 linguri zahăr, 1 linguriță scorțișoară.**

Se scoate cu atenție mijlocul mărului împreună cu codița și sîmburii. Se umplu merele cu zahărul amestecat cu puțină scorțișoară bine pisată și se așază într-un graten de sticlă uns cu puțin unt. Se dau la cuptor pînă ce se coc.

1146. MERE LA CUPTOR CU SOS ALB. — **8—10 mere mari, 50 g unt, 1/2 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 2—3 linguri zahăr.**

Se curăță merele, se scobesc cu o linguriță, se scot sîmburii. Se așază într-o tavă și peste ele se toarnă un sos preparat din unt, făină, lapte și zahăr. Se coc la cuptor acoperite (punînd o altă tavă drept capac) pînă cînd merele se moaie.

Se servesc calde.

1147. MERE CU DULCEAȚĂ. — **8 mere mari, 8 linguri zahăr, 2 ouă, 3 linguri făină, 3 linguri dulceață, 25 g unt, coajă de lămîie.**

Se scobesc merele și se umplu cu un amestec făcut din două linguri de zahăr bătut cu albușurile, trei linguri de apă, gălbenușurile și la urmă făina și dulceața. Se așază merele într-o formă unsă cu unt, se dau la cuptor 20—30 minute, apoi se opăresc cu un sirop făcut din restul de zahăr, două cești cu apă și coaja de la o lămîie.

Se servesc reci.

1148. MERE POLONEZE. — **1 kg mere renete, 200 g marmeladă de caise, 150 g zahăr pudră, 25 g unt.**

Se curăță merele întregi întîi de sîmburi apoi de coajă. Se taie în felii rotunde de 1/2 cm grosime. Se unge cu unt o formă rotundă de porțelan și se toarnă un strat subțire de marmeladă de caise bine aromată și diluată cu cîteva linguri de apă pe foc, dacă este prea legată. Se așază alternativ un rînd de felii de mere, un rînd de marmeladă, micșorînd de fiecare dată diametrul circumferinței

pentru a se obţine în sfîrşit o moviliţă. Se pudrează cu zahăr şi se acoperă. Se dă la cuptor şi cînd merele s-au muiat se ridică capacul şi se mai ţin 10 minute.

1149. MERE ÎN ROCHIŢE GALBENE. — **750 g mere, 1 pahar cu vin, 4 ouă, 125 g făină, 150 g unt, zahăr pudră, sare.**

Se pregăteşte un aluat subţire din vin, făină, puţină sare şi ouă. În acest aluat se moaie rondele de mere şi se prăjesc în unt. Se scurg şi se pudrează cu zahăr.

1150. MERE SAU PERE CU SOS DE VANILIE. — **8 mere, 200 g zahăr, cremă de vanilie subţire.**

Se curăţă merele de coajă, se taie în două, se scot sîmburii şi se fierb 15 minute acoperit, într-un sirop legat preparat din zahăr şi un pahar cu apă. Se scot şi se scurg bine. Se acoperă cu un sos de vanilie (v. reţeta 1078) amestecat cu siropul rămas de la fiertul merelor, legat din nou pe foc.

Se servesc reci.

1151. MERE VOALATE. — **8 mere, 3 linguri zahăr tos, 6 linguri zahăr pudră vanilat, 3 albuşuri.**

Se prepară un compot de mere foarte scăzut, cu trei linguri zahăr tos. Se pun merele într-o formă graten şi se acoperă cu albuşurile bătute spumă tare amestecate cu zahărul pudră. Se dau la cuptor slab pînă se întăreşte albuşul şi se servesc imediat.

1152. PERE ÎNSIROPATE CU FRIŞCĂ. — **8 pere, 150 g zahăr, 1/2 baton de vanilie, frişcă.**

Se curăţă perele, se taie în două şi se scobesc uşor. Se fierb în sirop 10—12 minute. Se lasă să se scurgă şi se acoperă cu frişcă.

1153. PIERSICI ÎN ALUAT. — **250 g făină, 2 ouă, 1 lingură untdelemn, sare, 1/2 kg piersici, 150 g zahăr, 1 păhăruţ coniac, 100 g grăsime, zahăr pudră.**

Se amestecă făina cu untdelemnul, 1/2 pahar de apă, puţină sare şi gălbenuşurile şi se lasă aluatul 2 ore să se odihnească. Se adaugă apoi albuşurile spumă. Din acest aluat se întinde o foaie, din care se taie rondele cu un pahar de apă. În mijlocul fiecărei rondele se pun jumătăţi de piersici ţinute o oră în zahăr şi coniac. Se acoperă cu altă rondea de aluat, se prăjesc în grăsime şi se servesc calde, presărate cu zahăr pudră.

La fel se pregătesc şi caisele.

1154. PIERSICI ÎN COROANĂ. — **1/2 kg cozonac de la brutărie, 200 g zahăr, 1/2 kg piersici, 1/2 pahar rom, sirop pentru piersici.**

Se taie cozonacul în felii de 1 cm grosime, cărora li se dă forma de dreptunghi prin tăierea marginilor. Se pudrează cu zahăr şi se

caramelizează cu o lopățică înroșită în foc și plimbată deasupra zahărului. Se așază ca o coroană pe o farfurie mare rotundă.

La mijloc se pun jumătățile de piersici stropite cu rom și ținute 10 minute în sirop.

1155. PIREU DE MERE CU BISCUIȚI. — **1 kg mere, 4 linguri zahăr, 1 linguriță scorțișoară, 50 g biscuiți, 25 g unt.**

Se face un pireu gros de mere, care se amestecă cu scorțișoară, și unt. Cînd s-a îngroșat, se pune zahărul. Se lasă la rece și se servește cu biscuiți înfipți pe margine.

La fel se pregătește pireul de prune și cel de caise. Se amestecă însă cu cîteva nuci prăjite, pisate.

1156. PORTOCALE ÎN HALAT. — **2—3 portocale mari, 4 linguri zahăr, 2 ouă, 1 lingură untdelemn, 1/2 lingură făină, 200 g unt, zahăr pudră.**

Se taie portocalele felii late de 1 1/2 cm, se curăță de coajă, se presară bine cu zahăr și se lasă să stea o oră. Din untdelemn, ouă și făină se face un aluat ca de clătite, prin care se trec feliile de portocală și se prăjesc în unt încins. Se presară cu zahăr pudră și se servesc imediat.

1157. PRĂJITURĂ CU PIERSICI CRUDE. — **800 g piersici, 2 lămîi, 2 linguri miere, 1 lingură alune pisate, 4 linguri fulgi de ovăz, 2 linguri rom, 50 g biscuiți.**

Se amestecă totul, se stropește cu zeama de lămîie și romul, se aromează cu coajă de lămîie și se lasă la macerat 2 ore. Se servește cu biscuiți.

1158. SALATĂ DE FRUCTE. — **1 turchestan mic, cîte 1/4 kg din celelalte fructe de sezon, 1 1/2 pahar zahăr pudră, 1 lingură drojdie de vin, (1 păhăruț de coniac, un lichior oarecare sau un vin vechi parfumat).**

Se spală fructele, se curăță de coajă și se taie în cubulețe. Se așază într-o compotieră un rînd de fructe, un rînd de zahăr și deasupra se toarnă alcoolul. Se acoperă ca să-și păstreze aroma. Se ține la frigider 2 ore.

1159.* SALATĂ DE FRUCTE CU FRIȘCĂ. — **1 pepene galben mic, 1/4 kg piersici, 1/4 kg mere, 1/4 kg zahăr, 1/4 kg pere, 1/4 kg struguri, 1 ceașcă rom, 1/4 kg frișcă.**

Se taie fructele în cubulețe, se presară cu zahăr, se stropesc cu rom și se lasă la rece o oră. Se așază fructele la mijlocul farfuriei iar de jur împrejur se pune frișca bătută cu zahăr.

1160. SALATĂ DE FRUCTE DE IARNĂ. — **1 portocală, 1/4 ceașcă zahăr pudră, 2 linguri gelatină de coacăze, 1 borcan compot de cireșe, 1 linguriță nuci tăiate, 2 mere, 50 g stafide, 100 g frișcă.**

Portocala tăiată felioare subțiri se amestecă cu zahărul, cireșele din compot, merele tăiate cubulețe, stafidele opărite, gelatina de

coacăze şi nucile. Se aşază într-un castron. Se acoperă cu frişcă. Se ţine la rece o oră.

1161. SALATĂ DE PEPENE GALBEN. — **1 pepene, 3 linguri zahăr, 2 linguri rom.**

Pepenele tăiat cubuleţe se presară cu zahăr şi rom, apoi se lasă 3 ore la rece.

1162. SPUMĂ DE CĂPŞUNE. — **1/2 kg căpşuni, 100 g zahăr, 3 albuşuri, 100 g zahăr pudră, biscuiţi.**

Se aleg căpşunile cele mai frumoase, se presară cu zahăr şi se pun la frigider. Se bate albuşul spumă şi se pune treptat zahărul pudră, bătînd mereu. Se adaugă şi căpşunile mai zdrobite, se amestecă şi se bat ca o spumă. Se aşază pe o farfurie, se decorează cu căpşunile răcite şi de jur împrejur se înfig biscuiţii tăiaţi în triunghi.

La fel se pregăteşte spuma de afine, de fragi, de zmeură şi de vişine.

1163. SPUMĂ DE GUTUI. — **3 gutui mari şi bine coapte, 3 albuşuri, zahăr pudră, coajă de lămîie.**

Gutuile curăţite, fierte, bine scurse şi trecute prin sită se amestecă cu aceeaşi cantitate de zahăr pudră amestecat cu o coajă de lămîie rasă şi cu albuşurile bătute spumă, pentru a obţine o compoziţie care se ţine pe lingură. Se aşază grămăjoare pe o hîrtie albă sau pe o tavă unsă cu unt, se pudrează cu zahăr şi se usucă în cuptor călduţ.

La fel se pregăteşte şi spuma de mere.





PRĂJITURI DIVERSE

1164. ALCAZAR. — **250 g zahăr, 250 g nuci, 2 albușuri, 300 g unt, 2 linguri cacao, ½ pahar zahăr.**

Se fierbe pînă se îngroașe puțin ½ pahar zahăr, trei linguri de apă și cacaua. Se lasă să se răcorească această cremă și se pune puțin cîte puțin în unt.

Se amestecă 250 g zahăr cu nucile date prin mașină și cu albușurile bătute spumă. Se udă o coală de pergament și cu mîna uscată se întinde o foaie lungă cît un platou de chec și lată de 15—20 cm. Se pune crema cu lingura pe marginea foii și ridicînd pergamentul, aluatul de nuci îmbracă crema de cacao. Se lasă la rece să stea cel puțin o oră. Se pudrează cu cacao printr-o sită.

1165. BASTONAȘE SĂRATE. — **250 g unt, 2 ouă, 40 g zahăr pudră, 20 g sare, 100 g frișcă lichidă, ½ kg făină.**

Se amestecă untul, un ou, zahărul, sarea și frișca într-un castron sau pe planșetă. La sfîrșit se adaugă făina. Se întinde aluatul într-o foaie subțire de ½ cm. Se taie bastonașe subțiri de mărimea unei țigarete. Se ung cu ou, se coc la foc potrivit. Se servesc la ceai.

1166. BEZELE. — **5 albușuri, 300 g zahăr pudră.**

Se bat albușurile spumă, apoi treptat, treptat se adaugă zahărul cu lingura, bătînd mereu. Cînd spuma se ține singură pe tel și a

devenit lucioasă, se pune într-un cornet de pînză sau de hîrtie și se toarnă mici grămăjoare, distanțate, pe o coală de hîrtie albă așezată pe dosul unei tăvi. Se țin 2—3 ore în cuptorul călduț să se usuce fără a se îngălbeni. Se scot cu cuțitul de pe hîrtie.

Se pot lipi două cîte două, găurind fundul și umplîndu-le cu cremă de ciocolată sau cu frișcă. De asemenea se pot face și bezele cu nuci, adăugînd în spuma bătută cu zahăr 1/4 pahar de nuci tăiate.

Se mai pot scobi cu lingurița la mijloc și se umplu cu frișcă sau marmeladă de mere.

1167. BEZELE CU ÎNGHEȚATĂ. — **5 albușuri, 300 g zahăr pudră, înghețată, frișcă.**

Se prepară compoziția ca în rețeta 1166. Se fac grămăjoare de mărimea unui ou, se coc, se scobesc la mijloc și se umplu cu o înghețată. Se lipesc două cîte două, iar în dreptul lipiturii se acoperă cu frișcă, turnată cu șprițul.

1168. CAP NEGRU. — **200 g orez, 1 l lapte, 1/4 baton vanilie, 150 g zahăr, 2 linguri smîntînă, 125 g ciocolată, 25 g unt, 100 g frișcă bătută.**

Se fierbe orezul cu laptele aromat cu vanilie și amestecat cu zahărul. Se adaugă smîntînă. Se toarnă într-o formă de faianță udată cu apă. Se răstoarnă și se acoperă cu un strat de ciocolată muiată cu o lingură de apă caldă și amestecată cu 25 g unt. Se garnisește cu un turban de frișcă bătută.

1169. CARTOFI DE CIOCOLATĂ. — **500 g pesmet, 2 ouă, 160 g unt, sirop din 15 bucățele de zahăr, puțin rom, 4 batoane ciocolată, 1 ceașcă lapte, cacao.**

Untul, ouăle și siropul se freacă bine, se adaugă pesmetul laptele, romul și ciocolată muiată. Se fac mingi mici de forma cartofilor și se tăvălesc în cacao.

1170. CUIB DE VIESPI. — **250 g făină, 2 ouă, 20 g drojdie, 100 g unt, 1,150 l lapte, 300 g zahăr, coajă de lămîie.**

Se înmoaie drojdia cu 0,150 l lapte și zahăr și se lasă să crească. Se face un aluat de cozonac din făină, ouă, lapte călduț și drojdie dospită. Se lucrează bine aluatul și se lasă la crescut 30 minute. După aceea se întinde o foaie pe o planșetă presărată cu făină, se unge cu untul topit, se răsucește în formă de sul, se taie în bucăți de două degete grosime, care se așază distanțat, cu partea tăiată în sus, pe o tavă unsă cu unt. Se coc în cuptor la foc potrivit.

Între timp se prepară un sirop subțire din lapte și zahăr (în lipsă de lapte siropul se face și cu apă). Cînd aluatul s-a copt, se toarnă pe deasupra siropul cald, aromat cu coajă de lămîie, apoi

se lasă să se răcească. Aluatul absoarbe tot siropul și cînd se răcește se scot bucățile din tavă pe o farfurie.

1171. DESERT RAPID. — **1 lingură făină, 1 lingură zahăr, 1 gălbenuș, 2 cești lapte fierbinte, aromat după gust, cu lămîie, portocală, vanilie sau rom.**

Se amestecă totul bine. Se fierbe 15 minute într-o oală acoperită sau la cuptor fierbinte. Amestecul bine prins se răstoarnă pe o farfurie, se pudrează cu zahăr și se servește fierbinte.

1172. GOGOȘELE CU CREMĂ. — **200 g făină, 100 g untdelemn, 1 bucățică zahăr, 5 ouă, cremă de vanilie.**

Se fierbe untdelemnul cu 100 g apă și zahărul. Cînd clocotește, se toarnă făina cernută, amestecînd ca pe o mămăliguță pînă se desface de cratiță. Se răcește, se adaugă ouăle unul cîte unul și se amestecă după fiecare ou foarte bine. Nu se pune oul următor pînă ce primul nu a fost complet incorporat în compoziție. Se toarnă gogoșelele cu un cornet într-o tavă foarte uscată, fără făină sau grăsime. În lipsă de cornet, se pot așeza cu o linguriță. Se coc 20—25 minute în cuptor bine încins. Primele 15 minute nu se deschide cuptorul. Se scot cu grijă ca să nu se sfărîme. Se așază pe o farfurie întinsă să se răcească. Se taie cîte un căpăcel și se umple cu o cremă de vanilie (v. rețeta 1077).

1173. GRIȘ CU FRIȘCĂ. — **1/2 l lapte, 100 g zahăr, sare, vanilie, 100—125 g griș, 5 foi de gelatină, 50 g ciocolată, 200 g frișcă, fructe sau dulceață (facultativ).**

Se fierbe laptele cu zahăr și vanilie. Se adaugă grișul în ploaie și se lasă să fiarbă 15 minute amestecînd mereu. Se ia de pe foc. Se amestecă cu gelatina dizolvată în 1/2 ceașcă apă caldă. Se toarnă într-o formă, se lasă să se răcească și se răstoarnă. Se acoperă cu frișcă peste care se rade ciocolată.

Se poate garnisi cu fructe din dulceață.

1174. GRIȘ CU LAPTE ȘI CU SIROP DE FRUCTE. — **3/4 l lapte, 1/2 pahar griș, sare, 3 linguri zahăr, 1/2 pahar sirop de fructe.**

Se amestecă pe foc laptele cu zahărul și puțină sare. Cînd clocotește se toarnă grișul în ploaie și se lasă să fiarbă 15 minute. Se răstoarnă grișul fierbinte (nu trebuie să curgă) într-un castron sau într-o formă udată cu apă rece. După ce se răcește, se ține la gheață. Se răstoarnă și se servește cu sirop de fructe.

1175. GRIȘ ÎN PĂTRĂȚELE. — **1/2 l lapte, 200 g griș, 2 linguri zahăr, 1 linguriță scorțișoară, 1 lingură zahăr pudră, 100 g untdelemn.**

Se fierbe laptele cu zahărul și cu un pahar de apă. Se toarnă grișul în ploaie și se amestecă bine pînă ce se îngroașă. Se răs-

toarnă pe un fund udat şi se întinde într-un strat de 1 cm grosime. După ce s-a răcit bine grişul, se taie pătrăţele care se prăjesc în grăsime încinsă. Se pudrează cu zahăr şi scorţişoară.

1176. GURIŢE. — **150 g unt sau margarină, 100 g zahăr pudră, 200 g făină, 1 lingură rom, 100 g miez de nucă pisat. Crema: 100 g zahăr, 100 g unt, 1 lingură cacao, esenţă de rom.**

Se freacă untul cu zahărul pînă ce se obţine o cremă. Se adaugă făina, nucile pisate sau date prin maşina de nuci şi o lingură de rom (romul se poate înlocui cu o lingură de lapte în care s-au pus cîteva picături de esenţă de rom). Se face un aluat care se întinde într-o foaie groasă cît muchia unui cuţit şi se taie rondele cu un păhărel. La jumătate din rondele se scoate mijlocul cu un degetar. Se coc într-o tavă. Cînd sînt coapte, rondelele întregi se ung cu cremă şi se acoperă cu cele găurite.

Pentru cremă se freacă bine zahărul cu untul pînă se obţine o spumă. Se adaugă cacao, se freacă din nou şi se pun cîteva picături de esenţă de rom.

1177. HALVA TURCEASCĂ. — **2 linguri cu vîrf de făină, 3 linguri untdelemn, 10 nuci, 1 pahar zahăr.**

Se încinge untdelemnul şi se adaugă făina. Se amestecă tot timpul pînă cînd făina se rumeneşte şi capătă o culoare cafenie deschisă.

Separat, se pregăteşte un sirop fierbinte şi subţire din zahărul fiert în trei pahare cu apă. Se toarnă siropul puţin cîte puţin peste făină, amestecînd mereu, pînă ce făina îl absoarbe tot şi se obţine un aluat tare ca o mămăligă. Se ia cu lingura şi se fac turtiţe mici, ovale, care se aşază pe o farfurie. Pe fiecare se pune cîte o jumătate de miez de nucă şi se presară cu zahăr tos.

1178. „IEFTIN ŞI RAPID". — **100 g făină, 100 g zahăr, 1 lingură rasă griş, coaja de la 1 lămîie, 2 ouă, 1 ceaşcă lapte, 130 g unt, sare, sirop de fructe.**

Se topesc 100 g unt pe baia de apă, se amestecă cu zahărul, ouăle, făina, laptele, grişul, coaja de lămîie şi puţină sare. Se coace la foc potrivit, într-o formă unsă cu unt. Se încearcă dacă s-a copt vîrînd un cuţit la mijloc. Dacă cuţitul este umed, prăjitura nu este încă coaptă. Se serveşte cu un sirop de fructe.

1179. INIMI DE CIOCOLATĂ. — **3 albuşuri, 140 g zahăr pudră, 160 g migdale, 50 g ciocolată, 40—60 g făină, glazură de ciocolată sau marmeladă.**

Se bat două albuşuri spumă. Se amestecă cu ciocolata rasă, zahărul, migdalele necurăţite de pieliţă, dar pisate, şi făină, cît să se poată întinde o foaie de grosimea unui fir de pai. Se taie foaia în

formă de inimioare. Se ung cu albuș bătut. Se așază într-o tavă unsă și se coc. Cînd s-au răcit se ung cu o glazură de ciocolată sau se lipesc două cîte două cu marmeladă la mijloc.

1180. CHEC ALB. — **5 albușuri, 180 g zahăr pudră, 80 g nuci, 50 g coajă de portocală zaharată, 50 g stafide, 80 g făină, 75 g unt.**

Se bat albușurile spumă. Se adaugă zahărul, nucile tăiate foarte subțiri, coaja de portocală tăiată fin, stafidele curățite, făina și 50 g unt proaspăt (muiat pe marginea plitei). Se toarnă compoziția într-o formă de chec unsă cu restul de unt și se coace la foc potrivit 40 minute. Se taie a doua zi.

1181. CHEC I. — **250 g făină, 250 g zahăr pudră, 250 g unt, 150 g rom, 200 g stafide, 100 g fructe zaharate fără sîmburi, 8 ouă, 1/2 lămîie, 1/2 baton vanilie, sare.**

Stafidele spălate se pun la macerat în rom cu bucățele de vanilie. Se moaie untul într-un castron, pe baia de apă, ca o cremă. Se adaugă zahărul și sarea amestecînd bine și ouăle unul cîte unul, iar la sfîrșit făina proaspăt cernută. Se lucrează bine compoziția ridicînd cu lingura aluatul pentru a-l aerisi. Se adaugă romul cu stafidele, zeama de lămîie cu fructele zaharate tăiate mărunt. Se coace o oră la foc potrivit într-o formă unsă cu unt și tapetată cu hîrtie albă unsă. Checul este mai pufos dacă albușurile se adaugă bătute spumă.

1182. CHEC II. — **250 g făină, 80 g unt (din care 30 g pentru uns forma și hîrtia), 150 g zahăr, 2 ouă, 1/2 pahar lapte, 1 lingură rom, 1/2 pachet praf de copt, 100 g nuci curățite, 50 g stafide, 50 g rahat.**

Se amestecă untul și zahărul 30 minute. Se adaugă pe rînd ouăle întregi, laptele, făina, stafidele, romul, praful de copt, nucile tăiate și rahatul tăiat cuburi mici. Se coace în forma de chec unsă și pudrată cu făină, acoperind cu hîrtie unsă.

1183. GRIȘ CU LAPTE CU CARAMEL. — **4 linguri rase de griș, 7 linguri zahăr, 1/2 l lapte.**

Se pun trei linguri de zahăr într-o cratiță să se ardă pe foc iute, amestecînd mereu, pînă ce zahărul se topește și capătă culoarea castanie. Se ia cratița de pe foc și se învîrtește în toate sensurile pînă ce marginile și fundul ei s-au uns cu acest caramel.

Separat se fierbe laptele cu restul de zahăr. Cînd fierbe, se pune grișul în ploaie amestecînd mereu ca să nu se facă cocoloașe. Se fierbe 15 minute. Cînd compoziția s-a îngroșat, se toarnă peste zahărul ars și se dă la rece. După ce s-a răcit, se răstoarnă pe o farfurie. Dacă în cratiță a mai rămas zahăr ars, se pune o ceșcuță de apă și se fierbe pînă se topește zahărul. Acest sirop se toarnă peste griș.

1184. OREZ CU LAPTE ŞI DULCEAŢĂ. — **1 l lapte, 6 linguri zahăr, 200 g orez, 1 praf vanilie, dulceaţă de vişine.**

În laptele clocotit se toarnă orezul bine spălat şi praful de vanilie şi se lasă să fiarbă pînă ce se umflă. Se adaugă zahărul. Cînd orezul este fiert, se răstoarnă şi se garniseşte cu boabe de dulceaţă.

Se poate înlocui orezul cu 200 g tăiţei şi în acest caz se suprimă dulceaţa.

1185. OREZ CU LAPTE ŞI COMPOT DE CAISE. — **150 g orez, 1 l lapte, sare, 1/4 baton vanilie, 125 g zahăr, 2 ouă, 50 g unt, 1 lingură pesmet.**

Se fierbe orezul în lapte cu sare şi vanilie. Cînd este aproape fiert, se adaugă zahărul, se lasă să scadă, se dă deoparte şi cald fiind, se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul şi albuşurile bătute spumă. Se presară cu pesmet o formă unsă cu unt şi se aşază orezul. Se coace în cuptor încins 30 minute şi se răstoarnă pe o farfurie rotundă, puţin adîncă. După ce s-a răcit, se garniseşte cu compot de caise (v. reţeta 1129).

1186. OREZ CU LAPTE ŞI MERE VOALATE. — **5 mere mari, 100 g zahăr, 1/2 baton vanilie, 4 linguri orez, 1/2 l lapte, 4 bucăţi zahăr, 4 ouă, 2 linguri gem de caise, 50 g zahăr pudră, 30 g unt.**

Se face un sirop legat din 1/2 pahar cu apă, zahăr şi vanilie. Se adaugă merele curăţite de coajă şi sîmburi, tăiate felii rotunde de 1/2 cm grosime. Merele muiate se scot şi se scurg, siropul se răceşte. Se fierbe 20 minute orezul în lapte cu cele patru bucăţi de zahăr. Gălbenuşurile se desfac în siropul răcit de la mere şi se toarnă în orezul fiert. Se unge o formă cu unt în care se aşază orezul în formă de moviliţă. Împrejur se pun merele muiate în sirop, iar deasupra merelor albuşurile bătute spumă şi amestecate cu zahărul pudră. Se dau la cuptor cald 6—8 minute. Se scot din cuptor şi se ung cu gem de caise.

Se servesc în formă.

1187. LAPTE DE PASĂRE. — **1 l lapte, 3 ouă, 4 linguri zahăr, coajă de lămîie rasă, 1/4 baton vanilie, sare.**

Se fierbe laptele cu vanilia, coaja de lămîie şi puţină sare. Separat se bat albuşurile spumă. Se ia cîte o lingură de albuş şi se pune în laptele care clocoteşte. Albuşul trebuie să fiarbă şi pe o parte şi pe cealaltă, însă nu mai mult de 1 minut. Se scot albuşurile cu lingura de sîrmă şi se pun într-un castron. După ce a fiert tot albuşul, se lasă laptele să se răcească puţin. Se freacă gălbenuşurile cu zahărul şi se toarnă laptele puţin cîte puţin. Această compoziţie se fierbe pe foc moale, amestecînd mereu, pînă ce începe să se îngroaşe. Se toarnă printre albuşuri astfel încît acestea să rămînă albe şi se serveşte rece.

1188. LIMBI DE PISICĂ. — **250 g zahăr pudră, 300 g făină, 250 g frișcă nebătută, 1 pachețel zahăr vanilat, 8 albușuri.**

Zahărul, făina, frișca lichidă și zahărul vanilat se pun într-un castron și se bat bine cu o lingură. Cînd compoziția este bine bătută, se amestecă cu albușurile spumă, adăugate puțin cîte puțin, pînă cînd se încorporează total în compoziție. Se pune într-un cornet și se toarnă bastonașe cît mai subțiri, pe o tavă unsă ușor cu ceară de albine. Se coc la foc iute.

1189. MERE JAPONEZE. — **10 mere, 125 g orez, 500 g lapte, 150 g zahăr, 2 gălbenușuri, 125 g marmeladă.**

Se curăță și se scobesc de sîmburi șase mere. Se fierb în puțină apă, atît cît să intre furculița în ele, adăugînd în apă 100 g zahăr. Se scot merele și se lasă să scadă apa. Se toarnă peste marmeladă și peste celelalte patru mere rămase, curățite și tăiate.

Se fierbe orezul cu lapte și restul de zahăr. Cînd s-a răcit, se amestecă cu marmelada și se leagă cu două gălbenușuri. Se întinde orezul într-o tavă potrivită și se așază merele, înfundîndu-le în orez atît cît să se vadă. S- umplu merele cu marmeladă și se dau la cuptor.

1190. MINCIUNELE. — **2 ouă, 2 linguri smîntînă, $1/2$ linguriță oțet, făină cît cuprinde, untdelemn pentru prăjit, zahăr pudră.**

Se bat ouăle într-un castron cu oțet și puțină făină. Se adaugă smîntîna, apoi iar făină, amestecînd bine. Se răstoarnă compoziția pe planșetă și se frămîntă cu făină. Aluatul nu trebuie să fie prea vîrtos. Se lasă să se odihnească 30 minute, apoi se întinde cu sucitorul o foaie groasă cît muchia unui cuțit. Se taie cu ruleta fîșii de 2 cm lățime și 6—7 cm lungime. Se crestează fiecare fîșie la mijloc în lungime și se trece un capăt prin crestătură, în așa fel ca să pară înnodată. Se prăjesc în untdelemn încins. Nu se pun mai mult de 4—5 minciunele la prăjit o dată, deoarece ele se umflă și se rup dacă nu au loc. Se scot pe o hîrtie albă și se pudrează fierbinți cu zahăr. Se așază pe o farfurie după ce s-au scurs de grăsime.

1191. OREZ CU CREMĂ DE VANILIE. — **$1/2$ l lapte, $1/4$ baton vanilie, sare, 3 ouă, 6 linguri zahăr, 1 lingură faină, 125 g orez, fructe din dulceață.**

Se fierbe orezul într-un litru de lapte cu puțină sare. Cînd orezul este aproape fiert, se adaugă trei linguri de zahăr. Se răstoarnă într-o formă și se lasă să se răcească.

Se prepară o cremă din trei ouă, restul de zahăr, făină desfăcută în $1/2$ l lapte, în care s-a tăiat în bucățele batonul de vanilie. Se fierbe crema pe baia de apă și cînd este legată — nu prea tare —

se trece prin sită peste orezul din formă, răsturnat pe o farfurie. Se dă la rece.

Se poate garnisi cu căpşuni sau cu alte fructe din dulceaţă.

1192. OREZ CU MERE I. — **125 g orez, ½ l lapte, ½ kg mere, 3 linguri zahăr, 50 g unt, ½ linguriţă scorţişoară sau coajă de lămîie, sare, 1 lingură pesmet.**

Se dau merele prin răzătoarea cu găuri mari şi se amestecă cu scorţişoara sau coaja de lămîie şi zahărul. Se fierbe orezul cu ½ l lapte şi cu puţină sare. Se amestecă orezul fiert cu merele şi se coace într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet, adăugînd deasupra restul de unt.

Se serveşte cald sau rece.

1193. OREZ CU MERE II. — **150 g orez, 100 g zahăr, 500 g mere, 50 g unt, 1 l lapte, coajă de lămîie sau de portocală, 4 linguri marmeladă de caise.**

Se fierbe orezul în lapte adăugînd zahărul şi coaja de lămîie sau de portocală. Merele curăţite de coajă şi de sîmburi, se taie felii subţiri şi se prăjesc în unt. Se amestecă feliile de mere cu marmelada, subţiată cu puţină apă. Se amestecă într-o compotieră un strat de orez, unul de mere, terminînd cu orezul.

Se serveşte cald sau rece.

94.11 PAPANAŞI CU CIREŞE SAU CU VIŞINE. — **½ kg brînză de vacă, 3 ouă, 2 linguri zahăr (3 linguri dacă se întrebuinţează vişine), pesmet cît cuprinde, untdelemn pentru prăjit, zahăr pudră.**

Se amestecă brînza cu gălbenuşurile, zahărul, albuşurile bătute spumă şi cu pesmet cît este necesar ca să se obţină un aluat potrivit. Se fac papanaşi în care se pun 3—4 cireşe sau vişine fără sîmburi. Se prăjesc în grăsime încinsă. Se servesc pudraţi cu zahăr.

1195. PAPARĂ DE MERE. — **½ franzelă veche, 1 l lapte, 2 ouă, 1 kg mere, 4 linguri zahăr, 1 linguriţă scorţişoară, 100 g unt.**

Se moaie franzela tăiată felii în laptele bătut cu ou. Se curăţă merele, se rad pe o răzătoare mare şi se acoperă cu zahărul şi scorţişoara. Cu o oră înainte de masă se unge bine un graten cu unt. Se aşază alternativ un rînd de pîine, un rînd de mere ; se termină cu pîine. Se pun bucăţele de unt deasupra şi se coace la cuptor în 45 minute.

Se serveşte caldă.

1196. PESMECIORI. — **125 g unt, 125 g zahăr, 250 g făină, 1 ou, 1 lămîie.**

Se freacă untul spumă împreună cu zahărul. Se adaugă o parte din făină, oul, coaja rasă şi zeama de lămîie. Se adaugă restul de

făină. Se frămîntă bine și se întinde pe o planșetă cu sucitorul o foaie de grosimea unui chibrit. Se taie diferite forme. Se presară cu zahăr tos și se pun la copt într-o tavă, la foc iute. În lipsa formelor, se pot tăia cu un pahar pudrat cu făină.

1197. PESMEȚI CU ANASON. — **2 pahare lapte, 2 ceșcuțe zahăr, sare, 20 g drojdie, făină cît cuprinde (pentru o cocă mai tare), 30 g anason, zahăr pudră.**

Se pregătește un aluat cu drojdie și anason și se lasă două ore să crească. Se împarte în șase părți și se fac șase suluri care se coc în cuptor. A doua zi se taie rondele subțiri. Se mai rumenesc în cuptor într-o tavă și calzi se pudrează cu zahăr.

1198. PESMEȚI ARDELENEȘTI. — **400 g făină, 80 g zahăr, ¾ ceașcă lapte, 1 lingură rom, 2 ouă, 10 g drojdie, 30 g anason, 75 g unt (din care 25 pentru uns forma) topit, zahăr pudră.**

Se face un aluat din drojdie, apă și puțină făină. Se amestecă laptele, untul, zahărul, romul. Se adaugă gălbenușurile bătute bine cu albușurile, drojdia, făina și se frămîntă 30 minute ca pîinea. Cînd frămîntatul este aproape gata, se adaugă anasonul ținut în apă. Se pune aluatul să crească într-o formă unsă. Se lasă pînă ce forma rămîne goală de un deget. Se unge cu ou și se coace ca orice cozonac. A doua zi se taie felii subțiri și se prăjesc în tavă, în cuptor. După ce se răcesc, se tăvălesc în zahăr pudră. Se așază în cutii de tablă, unde se păstrează.

1199. PESMEȚI RĂSUCIȚI. — **250 g făină, 1 ou, 1 linguriță scorțișoară pisată, 1 pachețel zahăr vanilat, 3 linguri zahăr, 125 g unt, sare.**

Se așază făina moviliță cu o adîncitură la mijloc, în care se pune zahărul frecat într-un castron cu oul întreg, puțină sare, o parte din unt, scorțișoară și zahărul vanilat. Se amestecă ușor fără a le frămînta, ca să se obțină un aluat omogen, care se întinde o singură dată cu sucitorul. Se taie rondele cu gura paharului, se așază într-o tavă unsă cu unt și se coc în cuptor bine încălzit, 12—15 minute. Se scoate tava și cu degetele unse cu unt se răsucesc pesmeții fierbinți.

Se servesc reci lîngă o cremă sau o înghețată.

1200. PIINIȘOARE IMBRACATE IN BEZEA. — **4 chifle, 150 g unt (din care 20 g pentru uns forma), 1 pahar cu vin roșu, 1 lingură zahăr, 4 albușuri, 150 g zahăr, 2 linguri marmeladă, ½ linguriță scorțișoară.**

Se curăță chiflele de coajă și se taie felii de ½ cm. Se rumenesc în unt și, cînd s-au răcit, se ung cu marmeladă. Se așază într-o formă de porțelan și se stropesc cu vinul, fiert împreună cu zahărul și scorțișoara. Cînd au absorbit tot vinul, se pun într-o formă unsă cu

unt acoperite cu albuşurile bătute spumă împreună cu zahărul. Se dau la cuptor pînă se rumenesc albuşurile.

Se servesc calde.

1201. PIŞCOTURI DIN ALBUŞURI. — **250 g făină, 250 g zahăr pudră, 4 albuşuri, 1 linguriţă de alcool ţinut cu coajă de portocale, 30 g unt.**

Se frămîntă un aluat nu prea tare din făină amestecată cu zahărul, albuşurile puse la mijloc şi linguriţa de alcool. Se pune aluatul într-un cornet (ca la şpriţul de garnisit tortele) cu o deschizătură de 1/2 cm. Se toarnă pişcoturile pe o tavă unsă cu unt, lăsînd o distanţă de 2 cm între ele. Se coace la foc potrivit şi se scot calde din tavă.

1202. PIŞCOTURI PENTRU ŞAMPANIE. — **8 ouă, 300 g zahăr pudră, 250 g făină, 1 praf de vanilie.**

Se amestecă gălbenuşurile cu zahăr pudră 30 minute. Se adaugă albuşurile bine bătute, se amestecă uşor cu gălbenuşurile, apoi făina şi se amestecă în continuare pînă ce nu se mai vede făina. Se pune compoziţia într-un cornet şi se toarnă, pe hîrtie albă, pişcoturi de mărimea dorită, lăsînd distanţă între ele. Se pudrează cu zahăr pudră cernut. Se coc la foc potrivit. Se scot de pe hîrtie cu cuţitul, cu multă atenţie.

1203. PESMEŢI DE MĂLAI. — **250 g zahăr pudră, 200 g unt, 125 g făină, 125 g mălai, 1 linguriţă scorţişoară, sare.**

Se freacă untul spumă. Se adaugă zahăr, scorţişoară, mălaiul, făina, sare şi se frămîntă un aluat care se întinde într-o foaie de 1 cm grosime. Se taie pătrate, se aşază într-o tavă neunsă şi se coc. Se presară cu zahăr şi scorţişoară.

Se servesc calde.

1204. PRĂJITURĂ DIN ALBUŞ. — **130 g unt (din care 30 g pentru uns forma), 4 albuşuri, 100 g zahăr pudră, 4 linguri făină, 100 g stafide, 100 g nuci, 1/4 baton vanilie.**

Se bat albuşurile şi se amestecă cu zahărul, vanilia pisată, făina, nucile pisate, stafidele şi untul frecat spumă. Se coace într-o formă unsă cu unt şi pudrată cu făină.

1205. PRĂJITURĂ DIN ALUAT FRAGED CU MARMELADĂ. — **150 g unt, 150 g făină, 3 linguri smîntînă, 1/4 kg marmeladă sau dulceaţă, zahăr vanilat, sare.**

Se amestecă untul cu făina, smîntîna şi sarea. Se ţine aluatul la rece 1—2 ore, se întind două foi mari cît tava. Foile se coc separat pe tava întoarsă cu fundul în sus, la foc iute. După ce foile s-au copt, se aşază pe masă şi se unge o foaie cu marmeladă sau

dulceață, apoi se acoperă cu cealaltă foaie. Se taie pătrate care se pudrează cu zahăr vanilat.

1206. PRĂJITURĂ CU BEZEA. — **300 g făină, 200 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 4 linguri marmeladă, 1 lingură oțet, 1 vîrf de cuțit bicarbonat, 1/4 kg zahăr, 3 ouă, 2 linguri smîntînă.**

Se amestecă untul cu făina, se face o adîncitură la mijloc în care se pune un ou întreg, două gălbenușuri, smîntînă, două linguri de zahăr, oțetul și bicarbonatul. Se frămîntă bine. Se împarte coca în două. Se unge tava, se întinde jumătate de cocă, se unge cu marmeladă, se acoperă cu restul de cocă. Se dă la cuptor. Cînd este gata coaptă, se bat pe mașină două albușuri cu restul de zahăr, deasupra unei oale cu apă caldă. Se pun două picături de oțet pînă se întărește. Se taie caldă.

1207. PRĂJITURĂ CU CAISE. — **4 ouă, 1/4 kg zahăr, 1/4 kg făină, 1/2 kg caise fără sîmburi, 25 g unt, zahăr pudră.**

Se amestecă în castron gălbenușurile cu șase linguri de apă rece timp de 10 minute. Se adaugă zahărul și se amestecă încă 40 minute, apoi se toarnă în ploaie făina cernută proaspăt, iar la urmă albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Deasupra se înfig fructele. Se dă la cuptor și se coace 30 minute la foc bun. Cînd prăjitura este gata, se taie în pătrate și se pudrează cu zahăr.

La fel se poate pregăti cu prune brumării.

1208. PRĂJITURA „CENUȘARESEI". — **100 g făină, 100 g zahăr pudră, sare, 60 g ciocolată, 3 ouă, 25 g unt. Umplutura: 2 linguri cu vîrf de zahăr pudră, 40 g ciocolată rasă, 1 albuș de ou.**

Se amestecă într-un castron făina, zahărul, sarea, ciocolata rasă și gălbenușurile, pînă se obține o compoziție bine lucrată. Se adaugă albușurile bătute spumă. Se toarnă amestecul în grosime de 2 1/2—3 cm într-o tavă unsă cu unt și se coace la foc potrivit. Se taie fîșii lungi de 6—8 cm și late de 3 cm. Se scot din tavă și se lipesc două cîte două, punînd la mijloc amestecul de ciocolată rasă, zahăr și albuș bătut spumă. Se lasă să se usuce.

1209. PRĂJITURĂ CU CIREȘE. — **200 g făină, 120 g unt (din care 25 g pentru uns tava), sare, 1 kg cireșe, 4 linguri zahăr, 1 lingură pesmet, zahăr pudră.**

Se prepară un aluat din făină, unt, sare și se adună ca o minge. Se lasă să se odihnească 15 minute. Se întinde aluatul cu sucitorul pe o planșetă, se împăturește și se întinde din nou îndoindu-l în sens invers. Se lasă din nou 15 minute și procedeul se repetă de trei ori. Se unge forma de tartă cu unt. Se întinde aluatul de mărimea formei. Se pune foaia în formă îmbrăcînd cu aluat și marginile

de jur împrejur. Se presară aluatul cu pesmet și două linguri de zahăr, se adaugă cireșele curățite de codițe și sîmburi. Restul de zahăr se presară deasupra și se dă la cuptor 30—35 minute. Cînd prăjitura este gata, se pudrează bine cu zahăr.

La fel se prepară și prăjitură cu vișine.

Observație: Toate prăjiturile pregătite cu fructe crude, zemoase, se pun imediat la cuptor după ce au fost așezate în tavă. Dacă se lasă să stea, se moaie aluatul și prăjitura nu mai este reușită.

1210. PRĂJITURĂ CUBANĂ. — **200 g migdale dulci, 100 g cafea, 3 ouă, 175 g zahăr pudră, 175 g unt (din care 25 g pentru uns tava). Glazura: 60 g zahăr pudră, 30 g cafea, 3 albușuri.**

Se curăță de pielițe migdalele ținute în apă clocotită. Se usucă și se pisează împreună cu cafeaua proaspăt prăjită. Se freacă cu ouăle întregi. Se trec prin sită și se amestecă cu zahăr și unt topit și răcit. Compoziția care trebuie să fie moale se toarnă într-o formă unsă și se coace la cuptor potrivit. Se răcește, se răstoarnă și se acoperă cu o glazură preparată din albușuri bătute spumă cu zahărul pudră și cafeaua fin rîșnită. Se ține la rece.

1211. PRĂJITURĂ DIN FIDEA. — **250 g fidea, 150 g unt, 250 g zahăr, 150 g nuci, 1/4 baton vanilie, 50 g zahăr pudră.**

Se rumenește 10 minute fideaua în 100 g unt. Se așază într-o tavă și se toarnă deasupra restul de unt. Se dă la cuptor unde se coace bine. Se scoate, se toarnă un sirop fierbinte, preparat din zahăr, vanilie și două pahare de apă și se dă din nou la cuptor, pînă absoarbe siropul. Se adaugă pe jumătate din suprafață nucile măcinate, amestecate cu zahărul pudră. Se taie prăjitura în pătrate și se așază pe o farfurie. Se servește rece.

1212. PRĂJITURĂ FRAGEDĂ CU MERE. — **125 g unt, 125 g zahăr, 125 g făină, 1 ou, 3 gălbenușuri, coaja de la o lămîie, 75 g migdale, 1 linguriță drojdie sau 1/4 pachețel praf de copt, 1 kg mere.**

Se freacă untul, se adaugă zahărul, trei gălbenușuri fierte și zdrobite, migdalele rase, un ou crud, făină puțin cîte puțin și drojdia sau praful de copt. Se așază într-o foaie groasă de 1 cm și se coace 30 minute la cuptor. Între timp se pregătește un pireu de mere. Se întinde peste prăjitură un strat de 1/2 cm de pireu și se mai dă la cuptor 5 minute. Se taie rece.

1213. PRĂJITURĂ CU FRUCTE. — **4 ouă, 250 g zahăr, 200 g făină, 25 g unt, 1/4 kg fructe de sezon, 4 lingurițe zahăr pudră.**

Se bat gălbenușurile cu un pahar mare de zahăr pînă se face cremă. Se adaugă rînd pe rînd, bătînd mereu, patru linguri de apă clocotită, pînă se face o emulsie ca o maioneză tare și la urmă se

pune făina. Separat se bat albușurile cu zahărul pudră pînă se întăresc. Se amestecă cu compoziția făcută din gălbenușuri și se coace la cuptor moale, într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină. Deasupra se împrăștie fructele spălate și bine scurse.

1214. PRĂJITURĂ FINĂ CU MARMELADĂ. — **4 ouă, 180 g zahăr, 180 g unt, 180 g făină, 125 g marmeladă, 1/2 baton ciocolată.**

Se fac din aluat două foi care se coc pe rînd. Între ele se așază marmelada, iar deasupra se glasează cu ciocolată.

1215. PRĂJITURĂ CU GELATINĂ DE COACĂZE. — **125 g unt, 5 ouă, 3/4 kg zahăr tos, 1 linguriță sare, 2 pachete zahăr vanilat, 1 1/4 pahar făină, 1/2 pachet praf de copt, 200 g frișcă bătută, 1/2 pahar gelatină de coacăze.**

Se topește untul și se lasă să se răcească. Se unge o formă rotundă de sticlă și se îmbracă fundul cu o hîrtie unsă cu unt. Se bat gălbenușurile ca o cremă cu zahărul tos, 1/2 linguriță sare și un pachet zahăr vanilat. Se bat albușurile spumă cu restul de sare și se amestecă cu gălbenușurile. Se adaugă făina cernută și praful de copt, amestecînd ușor. Se toarnă încet untul topit, amestecînd tot timpul. Se răstoarnă compoziția în formă și se coace la foc potrivit, 45—60 minute. Se lasă să se răcească. Se răstoarnă. Se taie o felie ca un capac, de 2—3 cm grosime. Se scoate din mijloc o bucată în formă triunghilară, lăsînd o margine și un fund de 2 cm. Se umple cu frișcă bătută amestecată cu zahărul vanilat. Se acoperă cu felia tăiată în formă de capac. Gelatina topită pe baia de apă se toarnă deasupra, acoperind toată suprafața și lăsînd-o să se prelingă pe margini. Se ține la gheață.

1216. PRĂJITURĂ CU MARMELADĂ I. — **150 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 150 g zahăr, 2 ouă, 2 linguri zahăr pudră, 1/2 pachet praf de copt, 300 g marmeladă, 300 g făină, 1 pachețel zahăr vanilat, 1 linguriță rom sau coajă de lămîie.**

Se freacă untul cu zahărul pînă se obține o cremă. Se adaugă un ou întreg și un gălbenuș, praful de copt, romul sau coaja de lămîie rasă, zahărul vanilat și făina. Se frămîntă puțin. Acest aluat se împarte în două. Jumătate din aluat se întinde pe o tavă unsă cu unt și pe deasupra se unge un strat subțire de marmeladă. Peste marmeladă se pune al doilea strat de aluat, se unge și acesta cu marmeladă și se acoperă cu albușul bătut spumă cu zahărul pudră. Se coace la foc potrivit. Cînd s-a răcit, se taie în bucăți pătrate.

Observație. Pentru ca marmelada să fie moale și să se întindă ușor, se freacă înainte cu puțină apă călduță, amestecată cu coaja de lămîie sau de portocale.

1217. PRĂJITURĂ CU MARMELADĂ II. — **150 g făină, 100 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 1 ou, 1 lingură smîntînă, 2—3 linguri rom, sare, 125 g marmeladă, 50 g migdale tocate, zahăr pudră.**

Se prepară un aluat care se lasă o oră la rece. Se întinde o foaie. Se taie pătrățele. Se umplu cu marmeladă și se rulează. Se pun într-o tavă unsă cu unt. Se ung cu albuș și se presară cu zahăr și migdale tocate. Se coc în cuptor.

1218. PRĂJITURĂ MARMORATĂ. — **250 g făină, 250 g zahăr, 4 ouă, 1/2 pahar lapte, 150 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 2 linguri cacao.**

Din cantitatea de făină indicată se pun deoparte două linguri. Se amestecă gălbenușurile cu zahărul, făina, laptele, untul muiat și albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt. Compoziția se împarte în două: într-o parte se adaugă cele două linguri de făină opărite și în cealaltă parte cele două linguri de cacao. Se toarnă în forma unsă cîte un rînd din fiecare amestec. Se coace 35—45 minute la foc iute. Se lasă să se răcească. Se taie felii.

1219. PRĂJITURĂ CU MERE. — **375 g făină, 125 g zahăr, 70 g migdale tăiate bucățele, 50 g fructe zaharate tăiate mărunt, 125 g miere, 1 păhărel coniac sau rom, 1/4 linguriță praf de anason, 1/2 pachețel praf de copt, zahăr pudră.**

Se amestecă toate ingredientele. La urmă se adaugă mierea (lichidă). Se întinde o foaie de 2 cm grosime. Se așază în tavă și se ține 15 minute la cuptor. Cum s-a răcit, se taie bucățele pătrate și se pudrează cu zahăr.

1220. PRĂJITURĂ NORVEGIANĂ. — **175 g făină, 500 g zahăr pudră, 250 g alune, 10 ouă, 175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 1/2 baton vanilie, 1 păhărel cu rom.**

Se bat șapte ouă întregi pe baie de apă într-un castron cu 250 g zahăr. Se adaugă 125 g alune pisate amestecate cu trei ouă, făina, untul topit și vanilia și se amestecă toate bine. Se toarnă într-o formă de tort unsă și se coace la cuptor potrivit. Separat se amestecă restul de alune prăjite, măcinate cît mai mărunt, cu restul de zahăr, romul și un pahar de apă. Se răstoarnă prăjitura și se acoperă cu acest amestec.

1221. PRĂJITURĂ CU NUCĂ I. — **Aluatul: 250 g făină, 250 g unt, 2 ouă, 100 g zahăr tos, 1 linguriță rom, zeama de la o lămîie, sare. Crema: 250 g miez de nuci, 250 g zahăr pudră, 4 ouă, coajă de portocale sau scorțișoară, 25 g unt, ou, zahăr tos.**

Se freacă bine untul cu zahărul. Se adaugă zeama de lămîie, gălbenușurile, puțină sare, romul și se amestecă bine. Se adaugă făina și albușurile bătute spumă. Se frămîntă un aluat care se lasă să se odihnească o oră.

Pentru cremă se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se obține o cremă groasă și nu se mai simte zahărul. Se adaugă nucile trecute prin mașină sau pisate, albușurile bătute spumă, puțină scorțișoară sau coajă de portocală rasă.

Se împarte aluatul în două și se întind două foi. Se pune prima foaie în tava unsă și se întinde crema de nuci deasupra. Se acoperă cu cealaltă foaie. Se unge cu ou și se presară cu zahăr tos. Se coace în cuptor la foc potrivit.

1222. PRĂJITURĂ CU NUCĂ II. — **150 g zahăr, 4 ouă, 150 g nuci pisate, 100 g pesmet, 1 lingură rom, 25 g unt.**

Se freacă zahărul cu gălbenușurile pînă se obține o cremă. Se adaugă nucile pisate, 50 g pesmet stropit cu rom și albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt, se presară cu restul de pesmet, se toarnă compoziția și se coace la cuptor. După ce s-a copt se taie pătrate sau dreptunghiuri.

1223. PRĂJITURĂ CU NUCĂ III. — **200 g făină, 200 g unt, 200 g cartofi, 1 ou, 1/2 pahar zahăr, 200 g miez de nuci, zahăr vanilat.**

Cartofii fierți în coajă și fierbinți se curăță, se zdrobesc bine cu furculița și se frămîntă cu untul, făina și gălbenușul. Se întinde o foaie de 1 cm grosime. Separat se face un sirop gros din zahăr, se amestecă cu nucile date prin mașină și cu albușul bătut spumă. Se întinde această pastă peste foaie, se răsucește ca un sul și se taie bucăți de 4—5 cm grosime. Bucățile se pun pe o tavă unsă și se dau la cuptor. Cînd s-au copt se presară cu zahăr vanilat.

1224. PRĂJITURĂ CU NUCĂ IV. — **2 pahare făină, 3 ouă, 1 pahar zahăr, 1 pahar untdelemn, 1 pahar nuci pisate, 1/2 pachețel praf de copt, 25 g unt, zahăr vanilat.**

Se freacă bine ouăle cu zahărul 15 minute. Se adaugă untdelemnul, praful de copt, făina și nucile bine pisate. Se unge o tavă cu unt, se toarnă compoziția și se dă la cuptor bine încins. După 5 minute se micșorează focul. Se încearcă cu un fir de pai dacă prăjitura este coaptă. Se lasă să se răcească și se taie în dreptunghiuri care se pudrează cu zahăr.

1225. PRĂJITURĂ CU NUCĂ V. — **100 g făină, 250 g nuci, 250 g zahăr, 4 ouă, 30 g unt. Crema: 50 g unt, 12 lingurițe zahăr pudră, 12 nuci, glazură de zahăr și rom.**

Se amestecă gălbenușurile cu zahărul, se freacă bine, se adaugă nucile pisate, făina și albușurile bătute spumă. Se împarte compoziția în două și se coc două foi în forme unse cu unt, la foc potrivit.

Pentru cremă se topește untul pe baia de apă și se amestecă cu zahărul pudră și cu nucile trecute prin mașină. Se bat bine spre a obține o pastă, care se întinde între cele două foi coapte după ce s-au răcit. Se acoperă cu glazură de zahăr și rom.

1226. PRĂJITURĂ CU PIERSICI. — **1 kg piersici, 300 g pîine veche, 100 g unt, 300 g zahăr, 4 ouă, 1 lingură pesmet.**

Se taie piersicile în două și se clocotesc jumătățile într-un sirop preparat din 200 g zahăr, pînă devin pe jumătate moi. Se taie pîinea în felii rotunde și se moaie în siropul rămas de la fructe.

Separat se amestecă restul de zahăr cu 75 g unt, gălbenușurile frecate, pesmetul și albușurile bătute spumă. La urmă se adaugă fructele. Într-o formă unsă cu unt se așază un rînd de felii de pîine, un rînd de fructe. Se coace o oră la cuptor potrivit.

La fel se pregătește și prăjitura cu prune.

1227. PRĂJITURĂ CU BISCUIȚI. — **250 g biscuiți, ½ l lapte, 2 linguri rom, 5 linguri zahăr, 3 gălbenușuri, 1 lingură făină, 1 lingură cacao.**

Se pregătește crema frecînd bine gălbenușurile cu trei linguri zahăr, apoi se adaugă cacaua și făina, iar la urmă un pahar cu lapte. Se amestecă pe foc slab pînă se îngroașe. Se lasă să se răcească.

Separat se dizolvă în restul de lapte două linguri de zahăr. Se adaugă romul și se moaie biscuiții pe ambele părți. Se așază pe un platou un strat de biscuiți, apoi un strat de cremă, din nou restul de biscuiți, iar deasupra crema. Se taie la masă.

1228. PRĂJITURĂ PRALINATĂ. — **250 g unt, 4 gălbenușuri, 200 g zahăr pudră, 250 g nuci, 100 g zahăr tos, 100 g cacao, 200 g biscuiți, 1 păhărel rom, ciocolată rasă.**

Se amestecă untul cu zahărul pudră și cu cacaua. Se adaugă gălbenușurile și biscuiții sfărîmați, nucile prăjite în zahărul ars și pisate, apoi romul. Se toarnă compoziția într-o formă lungă, îmbrăcată în celofan muiat în apă și se presează cît mai bine. Se ține la rece cîteva ore. Se răstoarnă pe o farfurie lungă, îndepărtînd celofanul. Se poate garnisi cu ciocolată rasă și apoi se taie felii.

1229. PRĂJITURĂ CU PRUNE. — **200 g făină, 300 g smîntînă, 2 ouă, 100 g zahăr, ½ pachețel praf de copt, 500 g prune, 25 g unt, zahăr pudră.**

Se amestecă smîntîna cu zahărul. Se adaugă ouăle întregi, praful de copt și făina. Se obține o cocă potrivit de groasă, care se toarnă într-o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Deasupra se așază prunele spălate, șterse și desfăcute în două. Se coace o oră la foc potrivit. Se pudrează caldă și se taie după ce s-a răcit.

1230. PRĂJITURĂ RAPIDĂ. — **125 g făină, 125 g zahăr pudră, 125 g unt, coajă de lămîie, 2 ouă, sare, sirop de fructe.**

Se amestecă zahărul cu ouăle întregi, coaja de lămîie, puţină sare, 100 g unt topit şi, la urmă, în ploaie — făina. Se coace la foc bun într-o formă unsă cu restul de unt. Se serveşte rece cu sirop de fructe.

1231. PRĂJITURĂ RECE. — **250 g pişcoturi de şampanie, 6 linguri gem, 1 păhărel coniac, cremă de vanilie.**

Se moaie pişcoturile stropindu-le cu un amestec de coniac şi apă. Se aşază un rînd de pişcoturi cu faţa plană în sus pe un platou. Se toarnă deasupra puţin gem, desfăcut la cald cu 1—2 linguri apă, apoi se pune al doilea rînd de pişcoturi aşezate în formă de grătar şi se acoperă iarăşi cu gem. Se ţine platoul la gheaţă cîteva ore. Se acoperă cu o cremă de vanilie preparată mai subţire (v. reţeta 1078).

1232. PRĂJITURĂ UNGUREASCĂ. — **120 g făină, 125 g migdale dulci, 8 gălbenuşuri, 5 albuşuri, 160 g zahăr, 1 păhărel rom, 100 g stafide, 160 g fructe zaharate, 160 g unt (din care 30 g pentru uns forma), glazură de rom.**

Se curăţă migdalele, se pisează şi se amestecă cu două gălbenuşuri. Se adaugă zahărul frecat bine cu restul de gălbenuşuri, romul, stafidele, fructele zaharate tăiate mărunt, untul topit, făina şi cinci albuşuri bătute spumă. Se coace într-o formă unsă cu unt. Se răstoarnă şi se acoperă cu o glazură de rom.

1233. PRĂJITURĂ VENEŢIANĂ CU PRUNE. — **1/4 kg făină, 125 g unt, 125 g zahăr pudră, 1 ou, 1/4 kg prune, 1 ceşcuţă sirop cu rom.**

Se face un aluat din făină, 100 g unt, zahăr, gălbenuşul şi albuşul bătut spumă. Se aşază jumătate din aluat pe fundul unei forme unse cu restul de unt, apoi un strat de jumătăţi de prune ţinute 10 minute în sirop cu rom şi deasupra prunelor restul de aluat. Se coace 30 minute.

1234. PRICOMIGDALE. — **200 g migdale sau nuci, 300 g zahăr pudră, 20 g făină, 2—3 albuşuri.**

Migdalele sau nucile se macină în maşină şi se amestecă cu zahărul, făina şi albuşurile bătute spumă. Se obţine o compoziţie de consistenţa unei marmelade mai moi. Se pune într-un cornet şi se toarnă grămăjoare pe o hîrtie albă aşezată pe o tavă. Se coace la foc moale. După ce s-au copt se întorc uşor împreună cu hîrtia, şi se unge cu apă pentru ca pricomigdalele să se dezlipească mai uşor.

1235. PROFITEROLE. — **Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 1164, în plus: 150 g zahăr, 50 g cacao, 200 g frişcă bătută cu zahăr.**

Se prepară gogoşele cu cremă (v. reţeta 1172), care se acoperă cu un sirop gros preparat din zahăr, cacao şi 100 g apă, şi apoi cu frişcă bătută cu zahăr.

1236. RULADĂ CU CIOCOLATĂ. — **2 linguri făină, 6 ouă, 6 linguri zahăr, 2 linguri cacao, 1/2 pahar sirop cu rom, 25 g unt. Cremă: 280 g unt, 5 gălbenuşuri, 8 linguriţe cacao, 120 g zahăr, 2 linguri rom.**

Se bat albuşurile spumă. Se adaugă zahărul, gălbenuşurile puţin frecate separat, făina şi cacaua. Se pune la copt într-o tavă dreptunghiulară, bine unsă cu unt şi presărată cu făină. După ce s-a copt se răstoarnă pe un şervet ud şi bine stors, apoi se rulează. Rece se stropeşte cu un sirop cu rom.

Pentru cremă se freacă untul cu gălbenuşurile. Se adaugă cacaua fiartă cu zahărul şi cu trei linguri de apă. Se pune romul turnînd puţin cîte puţin. Se desface rulada. Se întinde jumătate din cremă înăuntru, se rulează, şi se unge pe deasupra cu restul de cremă.

1237. RULADĂ CU FRIŞCĂ. — **6 ouă, 4 linguri făină, 5 linguri zahăr tos, 300 g frişcă bătută, 3 linguri zahăr, 5 g cacao, 30 g unt.**

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul pînă se obţine o cremă. Se adaugă alternativ albuşurile bătute spumă şi făina, amestecînd mereu cu o lingură de lemn. Se toarnă compoziţia într-o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină. Se coace în cuptorul încins. Grosimea compoziţiei din tavă nu trebuie să treacă de 1 cm pentru că ea creşte la copt. Cînd rulada este coaptă, se răstoarnă pe un şervet curat şi cu şervet cu tot se face un sul care se lasă să se răcească.

Se leagă pe foc zahărul şi cacaua cu un pahar de apă, pînă se obţine un sirop gros. Siropul răcit se amestecă uşor cu frişca bătută spumă. Se desface sulul cu rulada şi se umple cu frişcă. Se rulează la loc. Se pudrează cu zahăr pudră cernut şi se aşază pe o farfurie lungă.

1238. RULADĂ ECONOMICĂ. — **3 pahare de făină, 1 pahar cu ceai concentrat, 5 linguri de untdelemn, 6 linguri de zahăr, 2 linguri de oţet diluat, 1 vîrf de cuţit de bicarbonat, 200 g marmeladă, 10 nuci, 5—6 cuişoare pisate.**

Într-un castron se amestecă făina, ceaiul, oţetul, bicarbonatul şi zahărul. Se adaugă untdelemnul, praful de cuişoare şi se frămîntă repede. Se lasă aluatul să se odihnească jumătate de oră. Se desface marmelada cu 1—2 linguri de apă caldă şi se amestecă cu nucile tăiate mărunt. Se taie aluatul în două. Se întinde fiecare bucată

într-o foaie groasă de 1/2 cm și se unge cu jumătate de marmeladă. Se rulează, se strîng capetele și se așază într-o tavă unsă cu unt. Se coace la foc potrivit 40—50 minute. Se pudrează cu zahăr. Se taie felii, după ce s-a răcit.

1239. RULOURI PENTRU ÎNGHEȚATĂ. — **180 g făină, 180 g zahăr, 4 ouă, zahăr vanilat, 50 g nuci, 100 g zahăr bucăți.**

Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă făina, zahărul vanilat, albușurile bătute spumă. Se unge o tavă cu ceară. Se toarnă compoziția. Se presară zahărul bucăți, pisat mai mare și nucile tăiate. Se coace. Se taie fierbinte în pătrate, care se rulează imediat în gura cuptorului.

1240. SAVARINĂ I. — **8 ouă, 7 linguri zahăr, 6 linguri pesmet, 25 g unt, rom după gust, 250 g frișcă sau 3 linguri gem de caise sau coacăze, 200 g zahăr tos.**

Se freacă gălbenușurile cu zahărul 20 minute. Se adaugă pesmetul cernut și albușurile bătute spumă. Se unge o formă sau o cratiță cu unt. Se toarnă compoziția și se coace la foc bun pînă ce se rumenește și se desprinde de pe marginile formei. Separat se face un sirop bine legat din zahăr și un pahar cu apă.

Savarina coaptă se răstoarnă pe o farfurie, se înțeapă cu o andrea sau cu un pai curat. Se toarnă siropul fierbinte deasupra și se stropește cu rom. Cînd s-a răcit, se garnisește cu frișcă bătută sau cu gem desfăcut cu apă pe foc.

1241. SAVARINĂ II. — **5 ouă, 125 g zahăr, coajă și zeamă de la 1/2 lămîie, 1 lingură făină, 3 linguri pesmet, sare, 100 g frișcă. Siropul: 250 g zahăr, 1/4 l apă, 1 păhărel rom.**

Se prepară ca și savarina I și se coace 40 minute la foc potrivit. Se garnisește cu frișcă bătută.

1242. SAVARINĂ III. — **250 g făină, 10 g drojdie, 4 bucăți zahăr, 5 ouă, 1/2 ceașcă lapte, 175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), sare, 1 lingură marmeladă de caise, 1/4 kg frișcă, pesmet. Siropul: 250 g zahăr, 1/4 l apă, 1 păhărel rom.**

Se desface drojdia cu lapte călduț și o bucățică de zahăr. Se pune făina într-un castron, se face o adîncitură la mijloc, unde se toarnă drojdia desfăcută și amestecată cu puțină făină. Se lasă să crească 15 minute. În drojdia crescută se adaugă laptele rămas, zahărul pisat, sarea, ouăle, unul cîte unul și untul topit puțin pe baia de apă. Se bate compoziția bine cu lingura de lemn în castron. Se ține la cald ca și cozonacul, ca să crească. Aluatul crescut se așază într-o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se umple

forma pe jumătate şi din nou se lasă să crească aluatul, pînă ajunge aproape de marginile formei. Se dă la cuptor şi se ţine 40 minute. Se lasă să se răcească. Se răstoarnă. Se taie un capac. Se însiropează şi pe dinăuntru şi marginile pe dinafară. Se umple cu frişcă, se pune capacul la loc. Se unge capacul cu marmeladă şi se mai pun 4—5 linguri de frişcă ca o căciuliţă.

1243. SAVARINĂ SUEDEZĂ. — **150 g zahăr pudră, 5 ouă, 150 g unt, 250 g făină, 200 g stafide, 2 linguri coniac, 1 lingură coajă de portocale zaharate, sare, nucşoară, 150 g frişcă. Siropul: 250 g zahăr, 1/2 l apă, 1 păhărel rom.**

Se freacă untul spumă. Se adaugă zahărul, gălbenuşurile, sarea, nucşoara, coniacul, coaja de portocală tăiată mărunt, făina, albuşurile spumă şi stafidele. Se unge o formă de tortă cu fundul mobil. Se toarnă compoziţia şi se coace 50—60 minute la foc potrivit. Savarina coaptă se scoate pe o farfurie şi cînd este uşor răcită se însiropează cu siropul bine legat, amestecat fierbinte cu rom şi turnat cu lingura peste savarină. Se serveşte rece cu frişcă.

1244. SAVARINĂ DE GRIŞ. — **4 ouă, 2 linguri zahăr, 1 pahar griş, 1 l apă, 1/4 baton vanilie, 25 g unt, sos de ciocolată sau sirop de fructe.**

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul. Se adaugă grişul în ploaie şi albuşurile bătute spumă. Dacă compoziţia este prea tare, se adaugă puţin lapte. Se coace într-o formă unsă cu unt şi tapetată cu griş, la foc mic. Cînd este coaptă, se opăreşte cu laptele clocotit, în care s-a pus vanilia. Se serveşte cu un sos de ciocolată (v. reţetele 1355—1357) sau cu sirop de fructe.

1245. SCOVERGI CU BRÎNZĂ. — **200 g făină, 1 ceşcuţă lapte, 1 ceşcuţă ulei, 10 g drojdie comprimată, 1/4 kg brînză de vacă, 1 ou, 1 lingură zahăr pudră.**

Se prepară o cocă ca pentru pîine, frămîntată cu lapte. Se lasă puţin să crească. Se întinde foaia şi se taie în pătrăţele cît palma. Se pune în fiecare brînză proaspătă de vacă amestecată cu ou. Se inveleşte brînza şi se prăjesc apoi scovergile în ulei. După răcire se pudrează cu zahăr.

1246. ŞMARN DE FRANZELĂ. — **4 chifle, 4 ouă, 1 pahar lapte, 75 g unt, 50 g stafide, 1 vîrf de cuţit sare, 50 g zahăr.**

Se bat ouăle cu sare şi zahăr. Se toarnă laptele, se amestecă bine şi se aşază feliuţe subţiri de chifle, care se lasă să se moaie bine. Înainte de a pune compoziţia în tavă, se adaugă stafidele. În continuare se procedează ca în reţeta 1247.

Se pot înlocui stafidele cu 100 g şuncă tocată mărunt, servindu-se ca prim fel. În acest caz nu se mai pune zahăr.

1247. ŞMARN DE GRIŞ. — **2 ouă, $^1/_2$ l lapte, 40 g griş, zahăr după gust, 75 g unt, 1 vîrf de cuţit sare, zahăr pudră şi scorţişoară.**

Se bat ouăle întregi adăugînd laptele, grişul şi zahărul. Se amestecă să nu rămînă cocoloaşe. Se acoperă şi se lasă să stea o oră, apoi se toarnă într-o tavă, în care s-a înfierbîntat untul, se dă la cuptor şi cînd începe să se rumenească, se rupe coaja cu furculiţa (se trage cu furculiţa de la un capăt la celălalt al tăvii).

Se lasă pînă ce grişul este bine colorat. Se pudrează cu scorţişoară şi zahăr.

1248. ŞMARN DE OREZ. — **2 ouă, $^1/_2$ l lapte, 100 g orez, 25 g zahăr, coajă de lămîie, 50 g unt, 25 g stafide, 1 vîrf de cuţit sare.**

Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte (v. reţetele 1184—1186). Se adaugă coaja de lămîie, zahărul, ouăle. Se răstoarnă în tava unsă cu unt, apoi se procedează ca pentru şmarn de griş (v. reţeta 1247).

1249. ŞMARN VIENEZ. — **3 linguri zahăr vanilat, compoziţie de clătite, 50 g unt, 50 g stafide.**

Se face o cocă mai groasă de clătite (v. reţeta 450) în care se adaugă stafidele. Se încinge untul într-o tigaie, se toarnă toată compoziţia o dată şi se dă la cuptor. În timp ce se prăjeşte aluatul, se rup fîşii cu furculiţa, pînă ce capătă aspectul de jumări de ouă. Se scoate pe farfurie şi se presară cu zahăr vanilat.

1250. SPUMĂ DE GRIŞ. — **50 g griş, 100 g zahăr, 1 linguriţă cacao, 2 linguri dulceaţă de vişine.**

Se fierbe grişul cu $^1/_2$ l apă, zahăr şi cacao. Se răcoreşte şi se freacă spumă cu o lingură de lemn. Se serveşte garnisit cu dulceaţă de vişine.

1251. TURTĂ DULCE. — **2 g anason, $^1/_2$ l lapte, 250 g miere, 50 g zahăr, 500 g făină, 1 praf de copt, sare, 50 g unt.**

Se amestecă bine făina cu mierea, cu laptele în care s-a topit zahărul şi sarea, cu o infuzie de anason şi cu praful de copt. (Se fierbe anasonul 2 minute în 30 g apă clocotită şi se lasă să stea acoperit 15 minute). Se ung două tăvi cu unt, se umplu pe $^3/_4$ cu amestecul de mai sus. Se acoperă şi se lasă să stea la cald 15 minute. Se coc la foc potrivit $1^1/_2$—2 ore. Turta dulce pusă la copt se acoperă cu o hîrtie unsă cu unt şi după prima oră, cînd se deschide cuptorul, se ia hîrtia şi se continuă coptul. Se scoate caldă din formă şi se lasă să stea 48 ore.

1252. TURTA DULCE II. — **500 g făină, 150 g zahăr pudră, 400 g miere, 1 pachețel praf de copt, $^{1}/_{4}$ pahar lapte, puțină scorțișoară, anason, 30 g unt.**

În laptele foarte fierbinte se pune zahărul și mierea, apoi praful de copt, făina și aromele. Se amestecă bine. Se ung formele bine cu unt și se căptușesc cu hîrtie, care trebuie să depășească forma cu două degete. Se pune compoziția în formă și se coace la cuptor, la foc potrivit, $1^{1}/_{2}$—2 ore.

1253. TURTA DULCE ECONOMICĂ. — **10 bucăți zahăr, 1 lingură miere, 1 linguriță scorțișoară, 1 lingură rom, $^{1}/_{2}$ pachețel praf de copt, făină cît cuprinde, 10—15 prune uscate, 50 g nuci, 30 g unt.**

Se arde zahărul, se stinge cu un pahar cu apă, se adaugă scorțișoara, romul, mierea, făina și praful de copt. Se amestecă compoziția ca pentru chec. Se adaugă prunele și nucile tăiate felii subțiri. Se coace într-o formă de chec bine unsă.

•

SUFLEURI DULCI

1254. SUFLEU DE CĂPȘUNI. — **8 albușuri, $^{1}/_{2}$ kg căpșuni, 250 g zahăr pudră, 25 g unt.**

Se curăță căpșunile, se spală și se zvîntă. Se dau prin sită și se amestecă cu zahăr pînă se îngroașă. Albușurile se bat spumă, se amestecă cu căpșunile și se pune compoziția 20 minute la cuptor într-o formă de faianță unsă.

1255. SUFLEU CARAMEL. — **5 albușuri, 5 linguri zahăr pudră, 2 linguri zahăr tos, 2 linguri nuci prăjite și pisate.**

Se caramelizează într-o cratiță potrivită zahărul tos. Se îmbracă toată cratița cu zahărul ars. Separat se bat albușurile, adăugînd treptat zahărul pudră și nucile. Se toarnă în cratița îmbrăcată în caramel. Se fierbe pe baia de apă pînă se întărește sufleul. Se răstoarnă pe o farfurie și se servește rece.

1256. SUFLEU DE CASTANE. — **$^{1}/_{2}$ kg castane, $^{1}/_{2}$ l lapte, 3 linguri zahăr pisat, 1 lingură făină, cartofi sau orez, 3 gălbenușuri, 5 albușuri, sare, 35 g unt.**

Se curăță castanele, se țin 5 minute în apă clocotită, apoi se pun într-o cratiță acoperindu-le cu apă caldă. Cînd clocotesc, se pune capacul și se lasă să fiarbă $1^{1}/_{2}$ oră. După ce au fiert, se scurge apa și se trec printr-o sită de metal. Pireul de castane se subțiază adăugînd cîte puțin lapte fierbinte, apoi zahărul, făina, cartofii sau orezul,

şi se lasă să se răcească. Se adaugă trei gălbenuşuri, puţină sare şi se amestecă uşor cu albuşurile de la toate ouăle. Se aşază compoziţia într-o formă rotundă, unsă şi se ţine la cuptor 20 minute.

1257. SUFLEU DE CIOCOLATĂ I. — **100 g unt, 2 linguri făină, 2 ceşti lapte, sare, 3 linguri zahăr tos, 100 g ciocolată, 4 ouă, zahăr pudră.**

Se prepară un sos alb din 75 g unt, sare, făină şi lapte, în care se adaugă zahărul tos. Cînd s-a răcit, se pun pe rînd gălbenuşurile, ciocolată rasă şi albuşurile bătute spumă. Se toarnă compoziţia într-o formă unsă cu restul de unt şi se dă la cuptor fierbinte 25 minute. Se serveşte imediat pudrat cu zahăr

1258. SUFLEU DE CIOCOLATĂ II. — **3 batoane ciocolată, 350 g lapte, 50 g zahăr, 1 pacheţel zahăr vanilat, 1 lingură făină, 3 ouă, 25 g unt.**

Se rup batoanele de ciocolată în bucăţi şi se fierb în lapte îndulcit cu zahăr (se mai păstrează puţin lapte rece). Se adaugă făina amestecată cu lapte rece şi se fierbe totul 5 minute, amestecînd mereu. Se lasă să se răcească puţin. Se adaugă gălbenuşurile, albuşurile bătute spumă şi zahărul vanilat. Se toarnă compoziţia într-un graten uns cu unt şi se coace la cuptor.

1259. SUFLEU DE PÎINE. — **1 franzeluţă mică, 1 lingură zahăr pudră, scorţişoară, 50 g unt, lapte, 3 ouă, migdale sau nuci, stafide, 2 linguri pesmet, 25 g unt.**

Se taie felii o franzeluţă mică şi se pune peste ea zahăr pudră, scorţişoară, unt proaspăt şi peste toate se toarnă lapte fierbinte, cît primeşte pîinea, ca să nu se moaie prea mult. Cînd s-a răcit se sfărîmă cu lingura şi se trece prin maşină. Se adaugă o mînă de migdale sau de nuci pisate, o mînă de stafide, gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă. Se pune totul într-o formă unsă cu unt, presărată cu pesmet şi se dă 30 minute la cuptor.

1260. SUFLEU DE PORTOCALE. — **200 g zahăr, 2 portocale, 100 g nuci sau migdale, 4 ouă, 25 g unt.**

Se taie coaja de la portocale, se freacă zahărul cu zeama şi cu coaja portocalelor timp de o oră. Se adaugă nucile sau migdalele pisate, un ou întreg şi trei gălbenuşuri. La urmă se adaugă albuşurile bătute spumă. Se toarnă în formă unsă şi se coace la cuptor 30 minute.

1261. SUFLEU DE PRUNE. — **1/4 kg gem de prune, 4 albuşuri, 1/2 lămîie.**

Dacă gemul de prune nu este omogen, se trece prin sită. Se adaugă albuşurile bătute spumă, stropite cu zeamă de lămîie. Se coace 25 minute într-o formă neunsă.

1262. SUFLEU DE ZMEURĂ. — $^1/_2$ kg zmeură, $^1/_4$ kg zahăr, $^1/_2$ ceașcă lapte, 1 lingură rasă cu făină, 2 gălbenușuri, 3 albușuri, 2 lingurițe rom, 50 g unt, sare.

Se pregătește crema fierbînd laptele cu o lingură plină de zahăr și puțină sare. Se adaugă făina desfăcută cu apă rece și se ține pe foc 3—4 minute. Se adaugă gălbenușurile, 25 g unt, albușurile bătute spumă tare și pireul de zmeură stropit cu puțin rom. Se coace 20 minute într-o formă unsă cu restul de unt, la cuptor bine încins.

ȘARLOTE

Șarlotele sînt în general creme turnate într-o formă tapetată cu biscuiți, felii de cozonac sau canapele de pîine. Se pot prepara însă și simple.

Rețetele care se dau pentru șarlote sînt socotite pentru șase persoane.

1263. ȘARLOTĂ DE CAFEA. — $^1/_2$ kg frișcă, 6 ouă, 8 linguri zahăr, 6 foi de gelatină, 50 g cafea, 200 g pișcoturi de șampanie, 50 g migdale, 100 g zahăr, $^1/_2$ baton vanilie, 2 linguri rom.

Se taie capetele pișcoturilor. Se moaie pișcoturile într-un sirop preparat din 100 g zahăr și un pahar cu apă. Se tapetează cu pișcoturi fundul și marginile unei forme de șarlotă (sau un castron cu fundul rotund). Se topesc foile de gelatină în $^1/_2$ ceașcă cu apă caldă. Se prepară esența fie de cafea cu aparatul de filtru, fie fierbînd 10 minute cafeaua cu $^1/_2$ ceașcă de apă. Se acoperă și se lasă să se depună zațul, apoi se scurge cafeaua limpede. Se amestecă gălbenușurile cu patru lingurițe zahăr, cîteva lingurițe de esență de cafea și $^1/_4$ kg frișcă. Se ține pe baia de apă pînă cînd crema începe să se îngroașe (nu se fierbe). Se răcește crema. Se adaugă și restul de cafea și de frișcă bătută și gelatina bine dizolvată. Se amestecă și se toarnă în forma tapetată cu pișcoturi. Se amestecă migdalele bine pisate și vanilia cu patru linguri de zahăr, romul, vîrfurile pișcoturilor și puțin sirop. Se obține o pastă cu care se acoperă șarlota. Se ține cîteva ore la gheață. Se răstoarnă și se garnisește după gust, cu frișcă bătută cu zahăr sau altă garnitură.

1264. ȘARLOTĂ DE CIOCOLATĂ. — 6 gălbenușuri, 2 batoane de ciocolată, 5 foi de gelatină, $^1/_2$ kg frișcă, 150 g fructe glasate, 100 g zahăr, 1 ceașcă lapte, 30 g untdelemn.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă ciocolata topită. Cu două ore înainte, se pune gelatina în apă rece și se dizolvă în puțin lapte fierbinte. Se amestecă totul. Se adaugă frișca bătută,

fructele glasate tocate mărunt. Se amestecă totul. Se pune la rece într-o formă unsă cu untdelemn.

1265. ŞARLOTĂ DE MERE CU CREMĂ DE VANILIE. — **(Pentru şase porţii) — 200 g unt, 1/2 franzelă veche, 250 g zahăr pudră, 1 1/2—2 kg mere.**

Se unge bine o formă cu unt. Se taie franzela curăţită de coajă în pătrăţele mici, se presară cu zahăr pudră şi se aşază un strat de pătrăţele pe fundul formei. Apoi se pune un strat de bucăţele de unt, zahăr şi felii de mere. Se repetă straturile pînă se umple forma. Stratul de deasupra va fi de pîine şi bucăţele de unt. Se coace 2 1/2 ore. Se răstoarnă pe o farfurie şi se serveşte cu cremă de vanilie (v. reţeta 1078).

1266. ŞARLOTĂ DE MERE. — **1 kg mere, 100 g unt, 2 linguri zahăr pudră, 1 vîrf de linguriţă scorţişoară, coajă de lămîie, 3 linguri marmeladă de caise, 1 franzelă rece.**

Se taie miezul de franzelă în formă de triunghiuri, atîtea bucăţi cîte sînt necesare pentru acoperit fundul formei de şarlotă şi în formă dreptunghiulară atîtea bucăţi, cîte trebuie pentru tapetat pereţii formei. Se moaie fiecare bucată în unt topit şi se îmbracă forma. Se umple apoi mijlocul formei cu marmeladă de mere pregătită astfel : se fierb merele tăiate în sferturi cu restul de unt, zahăr, scorţişoară şi coajă de lămîie, amestecînd mereu cu lingura de lemn, pînă ce se obţine o marmeladă legată. Se amestecă cu marmeladă de caise. Se coace la cuptor bun 40—45 minute. Se lasă să se răcească cîteva minute, apoi se răstoarnă.

1267. ŞARLOTĂ DE MERE CU MARMELADĂ DE PRUNE. — **1/2 kg mere, 1/4 kg marmeladă de prune, 100 g unt, franzelă rece, 2 albuşuri, zahăr pudră.**

Se rumenesc feliile de mere tăiate subţire în unt. Se pregătesc 18—20 canapele de miez de franzelă veche, de 5—6 cm lungime, 3 cm lăţime şi 2 cm grosime, se rumenesc în unt. Se ung canapelele cu marmeladă şi se aşază pe marginile unei farfurii graten rotunde cu merele la mijloc. Se acoperă merele cu două albuşuri bătute spumă cu zahăr pudră şi se mai dă 10 minute la cuptor.

Se serveşte caldă.

1268. ŞARLOTĂ DE PÎINE ŞI MERE. — **1 1/2 kg mere, feliuţe de franzelă, 150 g unt, 1 linguriţă scorţişoară, 1/2 lămîie, 1/2 păhărel drojdie de vin, 3—4 linguri marmeladă sau dulceaţă de caise, zahăr.**

Se curăţă merele, se taie în sferturi, se scot sîmburii şi se pun la fiert cu zahăr (2/3 din greutatea lor) cu scorţişoară, zeamă de lămîie şi drojdie de vin. Se fierb fără să se prindă de fundul va-

sului, pînă se obține o marmeladă moale. Se dă deoparte să se răcească.

Se taie feliuțe subțiri de franzelă mai veche, se curăță de coajă, se ung cu unt și se tapetează cu ele fundul și marginile unei forme. Se toarnă marmelada de mere, se face o gaură la mijloc în care se pune marmelada de caise sau dulceață de caise. Se acoperă cu feliuțe de pîine unse cu unt. Se pune un capac și se fierbe pe baia de apă la cuptor, o oră. Se răstoarnă și se servește.

1269. ȘARLOTĂ RECE CU MERE. — **$^1/_2$ kg mere, 5 linguri zahăr, coajă de lămîie, $^1/_2$ l lapte, $^1/_2$ baton vanilie, 1 lingură cu vîrf de făină, 2 ouă, 25 g unt, biscuiți.**

Se prepară o marmeladă groasă de mere, se trece prin sită, se adaugă coaja de lămîie și se așază în mijlocul unei compotiere. Separat se pregătește o cremă de vanilie (v. rețeta 1078). Se adaugă untul în cremă și se toarnă crema peste marmelada de mere. De jur împrejurul compotierei se așază biscuiți în formă de triunghiuri.

1270. ȘARLOTĂ ROȘIE. — **1 l lapte, 125 g zahăr, 8 foi de gelatină, 1 g roșu vegetal, $^1/_4$ baton vanilie.**

Se topesc foile de gelatină în apă rece. Se fierbe laptele cu zahărul și vanilia, apoi se amestecă cu gelatina. Se desparte compoziția în două : o parte se pune în formă, la gheață, cealaltă se amestecă cu colorantul. Cînd prima parte s-a prins se toarnă jumătatea a doua cu colorant deasupra și se dă la gheață pînă se întărește bine.

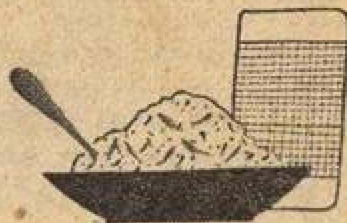
Înainte de a se răsturna se cufundă o clipă forma în apă fierbinte.

1271. ȘARLOTĂ ZEBRATĂ. — **1 l lapte, 25 g gelatină, $^1/_2$ baton vanilie, 250 g zahăr, 4 ouă, 1 ceșcuță esență de cafea, $^1/_4$ kg frișcă bătută, cireșe zaharate, 1 pachet zahăr vanilat, 30 g untdelemn.**

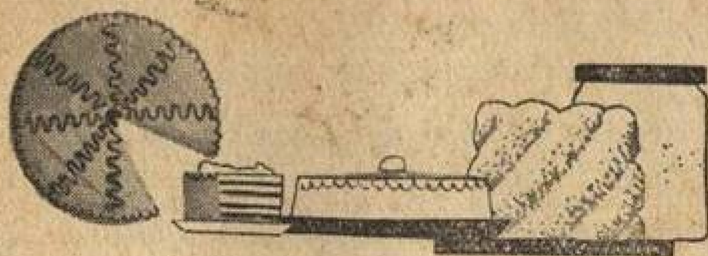
Se împarte egal laptele în două cratițe. Într-o cratiță se pune jumătate din zahăr și vanilia ; în a doua restul de zahăr și zahărul vanilat. Se moaie gelatina cu $^1/_2$ pahar apă caldă și se împarte egal în două cești. Se pun gălbenușurile într-o cratiță, iar albușurile în castron. Peste gălbenușuri se toarnă laptele cu praful de vanilie, se pun pe baia de apă să se îngroașe, amestecînd bine tot timpul. Se dă deoparte și se răcește. Se toarnă esența de cafea în laptele cu batonul de vanilie și se răcește. Cînd cele două compoziții sînt reci, se toarnă gelatina în fiecare. Se ia o formă de șarlotă (sau un castron în care să încapă amîndouă cantitățile) și se unge cu untdelemn de arahide. Se toarnă un strat din laptele amestecat cu

esență de cafea. Se lasă să se închege la rece. Se adaugă un strat din laptele cu gălbenușuri și din nou se lasă să se închege, repetînd operația pînă se termină compoziția. Se ține la rece cel puțin 6 ore. Se răstoarnă pe o farfurie rotundă (se ocoperă forma cu farfuria și se răstoarnă repede). Se garnisește de jur împrejur cu cireșe zaharate și deasupra se toarnă frișcă bătută. (Se poate servi și fără cireșe și frișcă, șarlota fiind la fel de gustoasă).

Din albușurile rămase se pot face pesmeți care se servesc lîngă șarlotă.



Torturi



La orice tort baza (partea consistentă) o formează pandişpanul sau blatul. Acesta poate fi alb sau negru.

Gustul şi felul tortului le schimbă numai crema cu care se umple tortul şi garnitura respectivă.

Din blat alb se fac torturi de castane, fistic, moca, mandarine, portocale, ananas, frişcă.

Din blat negru se fac torturile de ciocolată, amandină, alune, nuci.

Umplerea tortului cu cremă se face astfel: Blatul preparat cu o zi înainte se taie în trei părţi egale, cu un cuţit lung, care se stropesc cu un sirop aromat, nu prea subţire. Se foloseşte o pensulă, care se moaie în sirop, şi se trece pe suprafaţa blatului. Se împarte crema în trei părţi. Se întinde pe primul şi se pune deasupra al doilea blat, se întinde crema, se pune al treilea blat peste care se întinde restul de cremă, puţin subţiată. Se acoperă blatul al treilea şi marginile tortului. Se presară cu nuci pralinate sau cu ciocolată rasă.

1272. CREME FIERTE PENTRU TORTURI: — **200 g zahăr tos, 1 ou, 1 ceaşcă lapte, 400 g unt.**

Se amestecă într-o cratiţă zahărul cu oul şi laptele. Se pune pe foc şi se amestecă pînă ce începe să fiarbă. Se ia de pe maşină, se mai amestecă puţin şi se lasă să se răcească. Se adaugă cîte puţin în untul frecat spumă. Dacă crema se taie sau este prea tare, se mai încălzeşte puţin pe foc şi se bate din nou pînă devine alifioasă.

Această cremă, albă, serveşte la pregătitul cremelor cu diferite esenţe şi de diferite culori:

— pentru crema moca se adaugă 1/2 ceaşcă esenţă de cafea tare, puţin zahăr vanilat şi puţin rom;

— pentru crema de fisticuri — puţină apă de flori şi culoare vegetală verde;

— pentru crema de portocale — coajă rasă de portocale, o ceşcuţă de zeamă de portocale şi culoare roşie şi galbenă, pînă se obţine culoarea portocalie a fructului;

— pentru crema de ciocolată — 50 g cacao sau ciocolată de menaj topită şi puţin rom ;

— pentru crema de alune se adaugă 150 g alune prăjite şi măcinate împreună cu zahăr vanilat.

1273. CREMĂ DE CIOCOLATĂ ŞI FRIŞCĂ. — **200 g ciocolată, 250 g frişcă.**

Se taie ciocolata mărunt şi se amestecă cu frişca nebătută într-o cratiţă. Se pune apoi pe foc slab şi se bate cu telul pînă ce s-a topit toată ciocolata. Se aşază cratiţa pe gheaţă, ca să se răcească bine crema şi se bate pînă se transformă într-o spumă. Se umple totul repede, ca să nu îngheţe crema sau să se întărească prea mult.

1274. CREMĂ DE CASTANE. — **250 g castane, 150 g unt, 150 g zahăr pudră, rom, vişinată.**

Se fierb castanele, se trec prin sită şi se amestecă cu untul frecat spumă. Se adaugă zahărul, puţin rom şi vişinată şi se continuă frecatul pînă ce crema devine alifioasă.

Glazurile

Glazurile sînt de două feluri : glazuri pe bază de apă şi glazuri fierte.

Glazurile pe bază de apă se obţin din zahărul amestecat bine cu zeama de fructe, aroma şi culoarea dorită. Compoziţia trebuie frecată pînă stă lipită de lingură.

1275. GLAZURĂ ALBĂ. — **250 g zahăr, 1 albuş, 1 lămîie sau portocală, rom sau zeamă de fructe.**

Se amestecă timp de 20 minute albuşul bătut spumă cu zahărul pudră (cernut). Se adaugă zeama şi coaja rasă de la o lămîie sau o portocală, cîteva picături de rom sau zeamă de fructe. Glazura trebuie să capete consistenţa unei smîntîni groase şi lucioase. Dacă este prea tare, se desface cu cîteva picături de apă rece şi se mai amestecă bine încă 10—15 minute pînă îşi recapătă luciul.

1276. GLAZURĂ DIN SUC DE FRUCTE. — **200—250 g zahăr pudră, zeamă de fructe (căpşuni, fragi, zmeură).**

Se pune zahărul cu atîta zeamă de fructe cît să se moaie. Se lasă să stea o oră. Se adaugă 3—4 linguri de apă fierbinte spre a obţine un sirop gros. Se amestecă pînă capătă luciu.

1277. GLAZURĂ DE LĂMÎIE SAU DE PORTOCALE. — **250 g zahăr pudră, zeama de la o lămîie sau o portocală.**

Se amestecă zahărul cu zeama de lămîie sau portocală şi apa caldă în care a fiert coaja respectivă. Se freacă bine pînă capătă luciu.

1278. GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ. — **75—150 g ciocolată, 250—300 g zahăr pudră.**

După cum vrem să iasă glazura, mai deschisă sau mai închisă, se topește mai puțină sau mai multă ciocolată cu 10 g apă fierbinte, pe mașină, într-un vas de porțelan sau într-o crăticioară bine smălțuită, în care nu se prepară mîncare cu grăsime. Se adaugă zahărul pudră amestecînd tot timpul pînă se obține o pastă care curge încet de pe lingură.

1279. GLAZURĂ DE CAFEA. — **1 ceașcă esență de cafea, 250—300 g zahăr pudră.**

Se prepară la fel ca glazura de ciocolată înlocuind ciocolata cu esență tare de cafea, care se toarnă peste zahărul pudră treptat, amestecînd tot timpul.

1280. GLAZURĂ DE ROM. — **200—250 g zahăr pudră, 1 păhărel rom, cîteva linguri de apă fierbinte.**

Se amestecă zahărul cu romul și cu cîteva linguri de apă fierbinte pînă ce se ține pasta care curge încet de pe lingură.

1281. GLAZURĂ DE GHEAȚĂ. — **250 g zahăr, 1 albuș, 1 linguriță zeamă de lămîie.**

Se bate spumă albușul. Se amestecă cu zahărul pudră (cernut), zeama de lămîie și se bat toate bine, pînă se obține o compoziție tare care nu curge dar se poate turna cu șprițul. În lipsă se toarnă cu un cornet de hîrtie căruia i se taie la cap o gaură mică, pe unde poate ieși glazura, apăsînd pe cornet cu degetul mare și degetul arătător. Se fac diferite forme de decorații pe torte.

1282. GLAZURĂ DIN ȘERBET. — **1 borcan șerbet de lămîie, portocale sau trandafir, cafea, ciocolată, vanilie.**

Se înfășoară borcanul cu șerbet într-un șervet, se pune într-un vas cu apă caldă pe foc, unde se lasă pînă ce șerbetul începe să se desfacă. Se scoate borcanul din șervet și se toarnă șerbetul în strat subțire, cît mai repede posibil, pe suprafața tortului, lăsînd marginile așa cum se prelinge șerbetul. Se lasă să se întărească șerbetul.

1283. GLAZURĂ DE CARAMEL. — **200 g zahăr tos.**

Se topește pe foc într-o cratiță, zahărul tos, pînă ce capătă culoarea cafenie. Se toarnă fierbinte peste tort și cu un cuțit bine încălzit se însemnează feliile ce vor fi tăiate.

1284. GLAZURĂ DE CARAMEL PENTRU PLĂCINTĂ CU MERE. **200 g zahăr tos.**

Se face un sirop bine legat din zahăr ars şi apă ce se toarnă fierbinte peste plăcintă cînd este scoasă din cuptor. Se lasă să se răcească.

1285. GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ CU UNT. — **100 g ciocolată, 30 g apă fierbinte, 100 g zahăr pudră, 200 g unt.**

Se moaie ciocolata cu apă fierbinte, se adaugă zahărul pudră lăsînd să fiarbă pînă ce se leagă bine (cîteva picături turnate pe o farfurie se prind imediat.) Se dă deoparte. Se adaugă untul proaspăt, bine frecat. Se întinde pe tort în grosimea dorită.

1286. GLAZURĂ RAPIDĂ DE CIOCOLATĂ. — **100 g ciocolată, 40 g unt.**

Se moaie ciocolata într-un vas în gura cuptorului fierbinte. Se pune untul într-o ceaşcă, pe baie de apă, pînă ce se moaie. Se amestecă untul cu ciocolata. Se ţine la cald pînă se cuprinde tot untul. Se întinde repede peste tort şi se dă la rece.

1287. BLAT DE PANDIŞPAN. — **8 ouă, 200 g zahăr, 200 g făină, 20 g unt.**

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul şi 20 g apă pînă se topeşte tot zahărul. Se adaugă albuşurile bătute spumă şi făina, cîte puţin amestecînd încet pînă se cuprinde toată în compoziţie. Se toarnă în forma de tort sau într-o cratiţă, tapetată pe fund cu o hîrtie unsă cu unt. Se coace la foc potrivit. Blatul de ciocolată se pregăteşte la fel, cu deosebirea că se scad 20 g din făină şi se înlocuiesc cu pudră de cacao. Ouăle se bat într-un vas curat de porţelan cu un tel bine şters de orice urmă de grăsime. Pandişpanul se lasă să se răcească pînă a doua zi, cînd se taie în 2 sau în 3 felii orizontale şi se însiropează cu un sirop făcut din 2 pahare cu apă, 1 pahar de zahăr, 1/4 baton de vanilie.

1288. TORT ALB. — **300 g migdale, 300 g zahăr, 12 ouă, 100 g coajă de portocale zaharată, 2 linguri pesmet alb, 25 g unt, zahăr pudră.**

Se curăţă migdalele de pieliţă după ce au fost ţinute în apă clocotită. Se usucă şi se taie mărunt.

Se leagă zahărul cu 200 g apă, ca pentru dulceaţă. Se pun şi migdalele şi se fierb puţin. Se dau deoparte să se răcească. Se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul, pesmetul, coaja de portocale tăiată foarte subţire şi albuşurile bătute spumă. Se unge o formă de tort cu unt. Se toarnă compoziţia şi se coace la foc potrivit o oră. Se lasă să se răcească. Se răstoarnă şi se pudrează cu un strat gros de zahăr.

1289. TORT CU ALBUŞURI. — **8 albuşuri, 175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 150 g făină, 300 g zahăr pudră, 50 g migdale, dulceaţă de portocale (nuci sau migdale). Crema: — 250 g unt, 180 g zahăr, 8 gălbenuşuri, 50 g cacao.**

Se freacă untul spumă. Se adaugă zahărul şi făina, apoi albuşurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt şi se presară cu migdale curăţite şi tăiate în lung şi cu coajă rasă de lămîie. Se toarnă compoziţia şi se coace la foc potrivit. Cînd s-a răcit se taie în două şi se umple cu jumătate din cantitatea de cremă.

Pentru cremă se freacă untul spumă cu 150 g zahăr. Separat se face un sirop din 1/2 pahar cu apă, cacao şi restul de zahăr. Se freacă bine pe foc slab pînă se topesc toate şi siropul se îngroaşă. Se lasă să se răcească şi se toarnă puţin cîte puţin peste untul frecat spumă. La urmă se adaugă în cremă gălbenuşurile crude.

Jumătatea cealaltă de cremă serveşte pentru a acoperi tortul. Se garniseşte fie cu bucăţele mici de dulceaţă de portocale, fie cu nuci, fie cu migdale tăiate în lungime. Se ţine la rece.

Torturile sînt considerate coapte cînd înţepate cu un pai uscat sau cu o andrea, coca nu mai aderă de acestea.

1290. TORT DE ALUNE CU FRIŞCĂ ŞI CAFEA. — **150 g alune, 150 g zahăr, 150 g făină, 150 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 1 ou, 1/2 kg frişcă, 1/2 ceaşcă esenţă de cafea naturală.**

Se dau alunele prin maşina de măcinat nuci. Se freacă bine untul cu zahărul într-un castron. Se adaugă oul, făina şi alunele măcinate. Din acest aluat se coc pe rînd trei foi într-o formă de tort unsă cu unt. Între foi se pune o cremă preparată în felul următor : frişca bătută se amestecă cu esenţa de cafea şi se îndulceşte după gust. Se garniseşte cu aceeaşi cremă.

Tortul se poate pregăti şi cu nuci în loc de alune.

1291. TORT DE BEZEA CU CREMĂ DE CAFEA. — **180 g migdale, 225 g zahăr pudră, 10 ouă, 100 g alune turceşti pralinate, puţină ceară. Crema: 180 g zahăr, 20 g esenţă de cafea, 250 g unt.**

Se macină migdalele şi se amestecă cu albuşurile bătute spumă şi cu zahărul pudră, pînă se întăreşte bine albuşul. Se coc patru foi pe un fund de cratiţă întoarsă, uns cu ceară.

Pentru cremă se amestecă gălbenuşurile cu zahărul, cu untul frecat spumă şi cu esenţa de cafea. Se opreşte cea mai reuşită foaie şi un sfert din cremă. Foile rămase se aşază una peste alta cu cremă între ele. Deasupra se pune foaia aleasă şi se acoperă cu restul de cremă. Se garniseşte cu alune turceşti, prăjite în zahărul ars (pralinate) şi sfărîmate.

1292. TORT DE CACAO. — **100 g cacao, 150 g unt, 150 g zahăr, 150 g făină, 6 ouă. Crema: 250 g zahăr, 100 g cacao, 2 gălbenuşuri, 1/2 l lapte, 2 linguri făină.**

Se freacă untul cu zahărul pînă se face spumă. Se adaugă cacaua, gălbenuşurile unul cîte unul, amestecînd mereu, apoi făina puţin cîte puţin şi la urmă albuşurile bătute spumă. Se toarnă compoziţia într-o formă unsă şi se dă la cuptor. După ce s-a copt, se lasă să se răcească, se taie în două şi se umple cu cremă.

Pentru cremă se desface făina cu laptele rece. Se adaugă zahărul şi se amestecă pe maşină pînă se îngroaşă. Se adaugă cacao şi după ce s-a răcit puţin se pun şi gălbenuşurile.

1293. TORT DE CAISE. — **125 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 200 g făină, 50 g zahăr vanilat, 2 ouă, 2 linguri gem de caise, 4 caise mari crude, 125 g zahăr.**

Se freacă untul cu zahărul vanilat într-un castron pînă se face spumă, se adaugă gălbenuşurile pe rînd şi făina. Se împarte coca în trei şi se întind trei foi. Se coc într-o cratiţă unsă. Se bat albuşurile spumă şi se adaugă cîte puţin gem de caise, bătînd tot timpul cu telul. Se unge fiecare foaie, apoi se taie în două orizontal şi se ung. Se aşază una peste alta astfel încît tortul să fie format din şase foi. Se unge pe deasupra cu albuş amestecat cu gem şi se garniseşte cu cele patru caise fără sîmburi şi ţinute 5 minute într-un sirop preparat din 125 g zahăr şi trei linguri de apă, legat foarte tare. Caisele trebuie bine scurse şi răcite. Tortul se ţine la rece.

1294. TORT DE CĂPŞUNI. — **6 ouă, 6 linguri de zahăr, 6 linguri făină. Crema: 2 ouă, 2 linguri zahăr, 1 lingură făină, 2 linguri cacao, 1/2 kg căpşuni, 1/2 l lapte, vanilie.**

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul. Se adaugă făina şi albuşurile bătute spumă. Se coace la foc bun. Cînd s-a răcit, se taie în două şi se umple cu cremă de vanilie amestecată cu căpşunile tăiate în două.

Pentru cremă se bat pe foc ouăle întregi cu laptele, zahărul, făina, cacaua şi vanilia, pînă se îngroaşă. Cînd crema este călduţă încă se toarnă peste tortă. Drept garnitură se pun căpşuni de jur împrejur.

1295. TORT DE CIOCOLATĂ. — **300 g unt, 300 g ciocolată, 250 g zahăr, 7 ouă, 4 linguri făină, frişcă sau boabe de dulceaţă.**

Se topeşte untul pe maşină şi cînd s-a înfierbîntat se adaugă zahărul şi ciocolata rasă. Se amestecă pînă ce totul se subţiază bine Se lasă să se răcească, apoi se freacă pînă se face ca o cremă. Unul cîte unul se adaugă ouăle întregi şi apoi făina. Se coace 1—1 1/2 ore

la foc domol. Se garnisește, după gust, cu frișcă sau cu boabe de dulceață.

1296. TORT DE CIOCOLATĂ UMPLUT CU BEZEA. — **8 ouă, 120 g ciocolată, 175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 170 g zahăr, 80 g făină, 80 g migdale, glazură de ciocolată sau cafea. Crema: 160 g zahăr, 2 linguri marmeladă de caise.**

Se topește ciocolata pînă curge și se toarnă în untul frecat spumă. Se amestecă pînă se obține o pastă spumoasă și legată. Se adaugă zahărul și gălbenușurile unul cîte unul, amestecînd 30 minute. La sfîrșit se toarnă făina, migdalele măcinate și șase albușuri bătute spumă. Se coace în două foi într-o formă de tort unsă.

Pentru cremă se bat albușurile spumă și se amestecă cu zahărul pînă se întăresc. Se ia o coală de hîrtie și se desenează un cerc mai mic decît forma de tort. În acest cerc se toarnă albușurile și se coc în cuptor călduț (mai mult se usucă). Se ung foile de tort pe una din părți cu marmeladă de caise. Se pune foaia de bezea peste partea unsă și se acoperă cu a doua foaie cu partea unsă peste bezea. Se glasează după gust cu ciocolată sau cafea (v. rețeta 1278, 1279).

1297. TORT DE CURMALE. — **270 g migdale pisate, 270 g zahăr pudră, 270 g curmale tocate mărunt, 8 albușuri, frișcă.**

Se bat albușurile spumă. Se amestecă pe rînd zahărul, migdalele și curmalele. Se toarnă într-o formă și se dă 25—30 minute la cuptor la foc potrivit. După ce s-a copt, se scoate din formă și se lasă să se răcească. Se acoperă apoi cu frișcă. Este de preferat să se coacă în forma coroană cu gaură la mijloc (formă de savarină).

1298. „DOBOȘ TORT". — **450 g zahăr, (din care 150 g pentru caramel), 7 ouă, 200 g făină, 30 g unt. Crema: 200 g unt, 200 g zahăr, 50 g cacao, 8 gălbenușuri.**

Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul pudră, pînă ce se obține o cremă. Separat se bat albușurile spumă și se amestecă cu gălbenușurile frecate și cu făina, obținînd un aluat subțire. Din acest aluat se coc 7—8 foi de 1 cm grosime, într-o formă rotundă unsă cu unt. Cînd toate foile s-au răcit, se ung cu cremă și se pun unele peste altele.

Pentru cremă se freacă spumă untul cu zahărul și gălbenușurile, apoi se adaugă cacaua. Se garnisește pe deasupra cu un strat de zahăr caramelizat, întins cu un cuțit.

1299. TORT DE FASOLE I. — **300 g fasole albă, 2 ouă, 160 g zahăr vanilat, 1/2 pachet praf de copt, 30 g unt, 1/4 kg frişcă, 1/4 kg nuci.**

Fasolea, ţinută 12 ore în apă, se fierbe, se strecoară şi se trece prin sită. Se amestecă cu ouăle, zahărul, nucile tăiate felii şi praful de copt. Se coace tortul în formă unsă cu unt şi se serveşte rece, garnisit cu frişcă.

1300. TORT DE FASOLE II. — **250 g fasole albă, 2 ouă, 200 g zahăr, 100 g unt (din care 30 g pentru uns forma), 1 lingură cacao, 1 lingură pesmet, 2 linguri rom, 1/4 baton vanilie, cremă de ciocolată, frişcă.**

Se amestecă fasolea fiartă, scursă şi trecută prin sită cu gălbenuşurile, zahărul şi untul frecat spumă. Se freacă totul bine, apoi se adaugă cacaua, pesmetul, romul în care s-a macerat vanilia şi albuşurile bătute spumă. Se coace o oră într-o formă bine unsă cu unt, la început cu focul potrivit, apoi cu foc iute. Se glasează cu cremă de ciocolată (v. reţeta 1273) şi se garniseşte cu frişcă.

1301. TORT FIERT. — **7 ouă, 3 linguri pline de cacao, 100 g nuci, 30 g unt, 3/4 pahar zahăr tos, 250 g frişcă, zahăr pudră.**

Se pune la fiert 3/4 pahar cu apă cu zahărul. Se adaugă cacaua şi la urmă nucile. Se lasă să fiarbă pînă se îngroaşă şi se ţine pe lingură, amestecînd mereu. Apoi se dă la rece. Cînd s-a răcit complet, se adaugă gălbenuşurile alternativ cu albuşurile bătute spumă. Cînd se pun albuşurile, se amestecă uşor şi repede ca să nu se lase. Se unge forma bine cu unt şi se coace la cuptor la foc iute. Nu se coace prea tare. Cînd este rece, se pune deasupra frişcă şi se pudrează cu zahăr.

1302. TORT DE FRUCTE CU GLAZURĂ DE LĂMÎIE. — **10 ouă, 10 linguri zahăr pudră, 9 linguri făină, 25 g unt, 150 g zahăr, 1/2 pahar kirş, 1/2 borcan marmeladă de caise, 2 linguri coajă de portocale zaharată, 1 borcan şerbet de lămîie.**

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul 30 minute. Se adaugă albuşurile bătute spumă şi la sfîrşit făina. Se unge o formă cu unt, se îmbracă fundul cu o hîrtie albă unsă, se pudrează cu făină, se toarnă compoziţia şi se coace la foc bun pînă cînd se rumeneşte şi se desprinde de pe margini. Se lasă să se răcească. Se răstoarnă şi se lasă pînă a doua zi. Se taie orizontal în trei felii. Două felii se însiropează cu un sirop bine legat preparat din zahăr şi un pahar cu apă, amestecat cu kirş (sîmburi de cireşe curăţiţi de coajă şi maceraţi în alcool).

Se desface marmelada de caise pe foc cu cîteva linguri de apă, se întinde pe foile bine însiropate şi se presară cu coajă de portocale zaharată. A treia foaie care se pune deasupra nu se însiropează.

Se topeşte şerbetul de lămîie (v. reţeta 1282) şi se toarnă pe suprafaţa tortei în strat egal. Se dă la rece pentru ca şerbetul să se întărească.

1303. TORT DIN FOI DE TORT DIN COMERŢ. — **8 ouă, 500 g zahăr, 2 pachete zahăr vanilat, 250 g nuci, 200 g unt, foi de tort din comerţ.**

Compoziţia I: se freacă 30 minute gălbenuşurile cu 250 g zahăr şi cu zahărul vanilat.

Compoziţia II: se arde restul de zahăr, se adaugă nucile tăiate mare şi se prăjesc puţin împreună. Se dă cratiţa pe marginea maşinii şi se adaugă untul. În untul topit bine se adaugă treptat compoziţia I pînă se mai închide la culoare. Se amestecă mereu. Se pregătesc foile de tort despărţindu-le în trei bucăţi. Jumătate din compoziţie se pune între două foi, iar jumătatea cealaltă se pune deasupra şi se acoperă cu a treia foaie. Se nivelează bine compoziţia. Se aşază o greutate pe toată suprafaţa foilor, pînă ce acestea s-au prins bine.

1304. TORT FULGER. — **Unt cît greutatea a 2 ouă, zahăr cît greutatea a 3 ouă, făină cît greutatea a 2 ouă, 3 gălbenuşuri, 3 albuşuri spumă, vanilie, lămîie, rom, o cremă, marmeladă sau dulceaţă, 50 g migdale.**

Se prepară o pastă din cele indicate mai sus. Se întind două foi. Se ung cu gălbenuş de ou, iar faţa uneia dintre foi se presară cu migdale curăţite şi pisate şi se coc.

Între aceste foi se pune o cremă, o marmeladă sau o dulceaţă.

1305. TORT IEFTIN. — **15 bucăţi zahăr, 2 linguri cacao, 220 g unt (din care 20 g pentru uns forma), 150 g zahăr pudră, 6 ouă, 1½ lingură pesmet, o cremă, puţină făină.**

Se fierbe cacaua cu zahărul bucăţi şi cu ½ pahar cu apă, pînă se îngroaşă puţin siropul. Se ia de pe foc şi se lasă să se răcească. Separat într-un castron se freacă untul cu zahărul pudră şi se toarnă puţin cîte puţin sirop, şi unul cîte unul cele şase gălbenuşuri. Trei sferturi din compoziţie, care reprezintă crema, se dă la rece, iar restul se amestecă cu albuşurile bătute spumă şi cu pesmetul. Se unge forma de tort cu unt, se presară cu puţină făină, se toarnă compoziţia şi se coace la foc potrivit. După ce s-a copt, se lasă să se răcească. Se taie în două şi se umple cu o cremă.

1306. TORT „INDIANĂ". — **8 gălbenuşuri, 6 albuşuri, 200 g zahăr pudră, 120 g făină, ½ kg frişcă, 50 g ciocolată, 50 g unt.**

Se amestecă gălbenuşurile cu zahărul numai într-un sens pînă se fac cremă. Se adaugă şase albuşuri bătute spumă şi făina. Se unge o cratiţă sau o formă de tort cu 25 g unt şi se presară cu făină.

Se toarnă compoziţia şi se coace încet. Se lasă să se răcească puţin. Se răstoarnă, se scobeşte mijlocul după ce s-a tăiat un capac. Se îmbracă un castron întors cu tortul scobit şi se lasă pînă se răceşte şi capătă forma castronului întors. Se umple cu frişcă bătută. Se pune capacul la loc şi se glasează partea rotundă cu ciocolată topită în gura cuptorului şi amestecată cu restul de unt.

1307. TORT DE MANDARINE. — **8 ouă, 230 g zahăr, coaja de la 4 mandarine, zeama de la 3 mandarine, 250 g făină, 100 g şerbet. Umplutura: tot felul de fructe proaspete ori dulceaţă, amestecate cu marmeladă de caise.**

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul. Se adaugă coaja de mandarine tăiată mărunt, zeama de mandarine şi se amestecă bine. Se pune apoi făina şi albuşul spumă şi se dă la cuptor. Cînd s-a răcit, se pune umplutură în foaie, se glasează cu şerbetul preferat (v. reţeta 1282).

1308. TORT DE MERE I. — **120 g zahăr, 240 g unt, 360 g făină, 2 ouă, 50 g migdale. Umplutura: 2 kg mere rase amestecate cu zahăr după gust, puţin unt, scorţişoară sau vanilie.**

Se freacă făina cu untul. Se adaugă zahărul şi ouăle întregi. Se împarte aluatul în cinci bucăţi. Se întind cinci foi şi între ele se pune umplutura. Se garniseşte cu migdale şi se dă la cuptor.

1309. TORT DE MERE II. — **850 g zahăr, 100 g unt, 150 g făină, 1 gălbenuş, 1 1/2 kg mere, 125 g smîntînă, 2 ouă.**

Se face un aluat din 500 g zahăr frecat cu untul, un gălbenuş şi făină. Se coace pe jumătate într-o formă de tort. Se pun deasupra merele înăbuşite cu 250 g zahăr şi se mai lasă puţin în cuptor. Se scoate, se pune deasupra smîntîna frecată cu două gălbenuşuri, 100 g zahăr şi albuşurile bătute spumă. Se mai lasă la cuptor pînă se coace.

1310. TORT DE MERE III. — **150 g unt, 2 gălbenuşuri, 4 linguri zahăr tos, 1 kg mere, 20 bucăţi zahăr, 250 g făină.**

Se freacă untul cu zahărul tos. Se adaugă gălbenuşurile şi făina. Se face un aluat. Se coace jumătate în formă de tort la cuptor. Se călesc merele cu zahărul cubic şi se pun peste coca coaptă. Din restul de aluat se fac zăbrele peste mere şi se dă tortul din nou la cuptor.

1311. TORT MEXICAN. — **8 ouă, 1/4 kg ciocolată, 1/4 kg unt, 1/4 kg zahăr, 65 g migdale curăţite şi pisate, 80 g făină. Glazura: 2 batoane ciocolată, 2 linguri zahăr, 2 linguri apă, 30 g unt.**

Se topeşte ciocolata în puţină apă ca să devină o pastă groasă. Se freacă 20 minute cu gălbenuşurile şi cu zahărul. Se topeşte untul în forma de tort şi după ce se unge bine forma, se toarnă restul

de unt în compoziție. Se adaugă migdalele și făina. Se bat albușurile spumă și se amestecă cu compoziția care se toarnă în forma de tort. Se coace la foc potrivit. Se lasă în formă 24 ore, apoi se glasează cu glazură de ciocolată cu unt (v. rețeta 1285).

1312. TORT DE MERE CU NUCI. — **1,250 kg mere, 1/2 kg zahăr, 100 g stafide, 1 pahar de vin cu rom, 100 g nuci.**

Se rad fideluță merele curățite. Se fierb cu zahărul și 125 g apă pînă se leagă ca o pastă. Se răcește și se amestecă cu stafidele, muiate de cu seară în rom și cu nucile tăiate fideluță. Se așază pe o farfurie rotundă, dîndu-i forma unei torte. Se poate garnisi cu frișcă, bezele și vișine din vișinată.

1313. TORT DE NUCI CU FRIȘCĂ I. — **140 g zahăr vanilat, 140 g unt, 140 g făină, 1 ou, 140 g nuci prăjite și rîșnite, 125 g frișcă, 1 linguriță esență tare de cafea.**

Se freacă zahărul cu untul și făina, se adaugă oul, apoi nucile. Se coc trei foi. După ce se răcesc se pune între ele frișcă amestecată cu esența de cafea.

1314. TORT DE NUCI CU FRIȘCĂ II. — **12 albușuri, 12 linguri zahăr, 23 linguri nuci, 2 pachețele zahăr vanilat, 1 lingură pesmet, 300 g unt, nuci pralinate (facultativ). Crema: 150 g cacao, 1 pahar lapte, 12 linguri zahăr, 12 gălbenușuri, 1 lingură rom, zeama de la 1 lămîie, 300 g unt, 300 g frișcă bătută, 75 g ciocolată (facultativ).**

Se bat albușurile spumă. Se adaugă treptat zahărul și nucile prăjite și trecute prin mașină. Se amestecă cu pesmetul cernut și cu zahărul vanilat. Din această compoziție se coc pe rînd trei foi, într-o formă de tort unsă cu unt.

Pentru cremă se desface cacaua cu laptele, se adaugă gălbenușurile amestecate bine și zahărul. Se pune pe baie de apă și se amestecă. Se răcește și se amestecă cu untul frecat spumă, cu romul și zeama de lămîie.

Se ung foile cu cremă și se pun una peste alta. Se îmbracă tortul pe margini cu cremă, iar deasupra se așază un strat gros de frișcă. Se dă la rece.

După gust se poate adăuga în cremă ciocolată tăiată bucățele, iar tortul se mai poate garnisi și cu nuci pralinate (prăjite în zahăr ars) și sfărîmate.

1315. TORT DE NUCI. — **12 ouă, 300 g nuci, 24 linguri zahăr pudră, 2 pachețele zahăr vanilat, 1 lingură făină, 50 g unt, nuci pralinate (facultativ). Crema: 12 linguri zahăr pudră, 150 g cacao, 300 g unt, 2—3 linguri rom, 1 pahar lapte, zeama de la 1/2 lămîie.**

Se prăjesc nucile și se trec prin mașina de măcinat nuci. Se bat albușurile spumă. Se adaugă treptat două linguri de zahăr de

fiecare albuş şi zahărul vanilat, nucile prăjite şi măcinate şi lingura de făină. Se unge o formă cu unt, se îmbracă fundul formei cu o foaie de hîrtie unsă tot cu unt şi se toarnă 1/3 din compoziţie. Din toată compoziţia se coc trei foi, fără să se ardă. Se răstoarnă şi se lasă să se răcească.

Pentru cremă se desface cacaua în lapte. Se freacă untul spumă, se adaugă zahărul pudră, gălbenuşurile, zeama de lămîie, cacaua desfăcută în lapte şi rom după gust. Se împarte crema de asemenea în trei părţi, două părţi se pun între foi, iar a treia parte deasupra. Tortul se poate garnisi şi cu nuci pralinate astfel: se ard două linguri de zahăr cu 50 g jumătăţi de nucă. Se răcesc, se sfărîmă cu vergeaua şi se garniseşte tortul.

1316. TORT FĂRĂ OUĂ. — **3 pahare griş crud, 1 pahar făină, 1 pahar zahăr, 1 pahar nuci pisate, 2 pahare lapte, 1/2 linguriţă praf de copt, 30 g unt. Crema: 300 g unt, 50 g cacao, 100 g zahăr, 1/2 pahar apă. Siropul: 100 g zahăr, 1 pahar apă, rom.**

Se amestecă totul bine în ordinea indicată la cantităţi. Se unge o formă cu unt. Se toarnă compoziţia şi se coace la foc bun 35—45 minute. Se lasă să se răcească şi se taie orizontal în trei foi. Blaturile se îmbibă cu un sirop din zahăr, apă şi rom şi se umplu cu o cremă preparată astfel: se leagă un sirop din 100 g zahăr şi 1/2 pahar de apă. Se amestecă cu cacaua. Cînd s-a răcit, se toarnă puţin cîte puţin peste untul frecat spumă, amestecînd mereu.

1317. TORT PARFE. — **4 ouă, 6 linguri zahăr, 250 g unt, 3 linguri cacao, 100 g biscuiţi, 1/2 pahar lapte, 200 g rahat, vişine din vişinată.**

Se bat pe foc în baie de aburi ouăle cu zahărul pînă se îngroaşă ca o cremă. Separat se freacă untul spumă şi se adaugă două linguri de cacao, biscuiţi muiaţi în lapte şi bine storşi, rahatul şi vişine fără sîmburi din vişinată. Se adaugă încet crema de ouă. Se unge un pergament şi se aşază într-o formă de chec, se toarnă compoziţia şi se dă la rece. Se răstoarnă compoziţia şi se pudrează printr-o sită cu restul de cacao.

1318. TORT DE PRICOMIGDALE. — **6 albuşuri, 250 g migdale dulci şi amare, curăţite şi date prin maşină, 300 g zahăr vanilat, 1 lingură făină.**

Se pun într-o cratiţă albuşurile nebătute cu zahărul vanilat şi făina. Se amestecă toate pe foc, pînă se fac ca o mămăligă. Se împarte compoziţia în trei. Se taie apoi trei cercuri de hîrtie albă în formă de tort. Se întinde pe fiecare din compoziţie şi se coc pe rînd cele trei foi. Se pune între foi o cremă şi se garniseşte tortul împrejur cu migdale.

1319. TORT PUNCI. — **6 ouă, 6 linguri zahăr, 6 linguri făină, coji de portocale zaharate, 1 pahar zahăr, 2 linguri cacao, 1 linguriță făină, 1/2 pahar lapte, 1/2 pahar apă, zahăr vanilat.**

Se freacă gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă făina, zahărul vanilat și albușurile bătute spumă. Se toarnă în forma de tort unsă cu unt și presărată cu făină. După ce se scoate din cuptor și se răcește, se taie un capac orizontal și se scobește miezul, care se pune într-un castron.

Din 1/2 pahar zahăr și 1/2 pahar cu apă se face un sirop. Se siropează miezul, se adaugă coaja de portocale tăiat mărunt și se umple golul din tort.

Pentru glasare se fierbe pînă se îngroașă puțin cacaua, restul de zahăr, 1/2 pahar cu apă, laptele și o linguriță făină. Se toarnă peste tortă cînd este caldă încă.

Se garnisește cu coajă de portocale.

1320. TORT RUSESC. — **250 g unt, 250 g smîntînă, 1/2 linguriță praf de copt, 1 linguriță zeamă de lămîie, 500 g făină. Siropul: 2 pahare lapte, 4 pahare zahăr, 1 baton vanilie.**

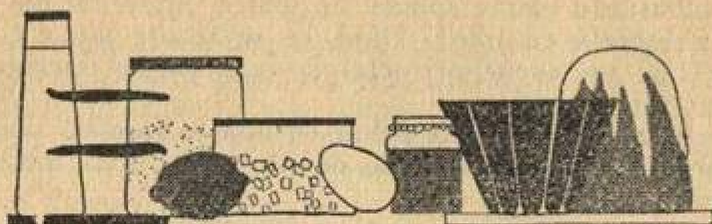
Se amestecă untul cu smîntîna, praful de copt topit în zeama de lămîie și făină. Se frămîntă. Aluatul se împarte în nouă părți. Din fiecare parte se întinde o foaie de mărimea unei cratițe, apoi se coace pe fundul întors. Foile se însiropează cu un sirop de lapte fiert încet cu zahăr și vanilie. Ultimele două foi se fărîmițează și se pun în jurul tortei, adunînd în firimituri tot siropul scurs din foi. Apoi se aranjează pe margini și pe suprafață cu un cuțit ca o glazură.

Se servește a doua zi.

1321. TORT SIMPLU. — **3 linguri unt, 1 pahar făină, 1 pahar zahăr, 1 pahar lapte, 3 ouă, 1 pachețel zahăr vanilat, 1 lingură pesmet, 2 batoane ciocolată.**

Se freacă spumă două linguri de unt cu zahărul. Se adaugă gălbenușurile și zahărul vanilat, apoi făina, puțin cîte puțin și laptele. La urmă se adaugă albușurile bătute spumă. Se pune într-o formă unsă cu restul de unt și presărată cu pesmet și se dă la cuptor. Se glasează cu ciocolată.

Budinci dulci



1322. BUDINCĂ DE BRÎNZĂ DE VACĂ. — **$1/2$ kg brînză, 3 ouă, 125 g forma), 200 g zahăr pudră, 200 g alune, 8 ouă, 1 lingură făină, coaja de la 1 lămîie, frișcă sau sos de ciocolată.**

Se freacă untul spumă. Se adaugă zahărul, coaja de lămîie, gălbenușurile unul cîte unul, alunele curățite de pieliță și măcinate, făina și albușurile bătute spumă și ușor amestecate în compoziție. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziția și se fierbe pe baia de apă la foc mic timp de $1^1/_2$ ore. Se răstoarnă pe o farfurie, se lasă să se răcească și se servește cu frișcă bătută sau cu sos de ciocolată (v. rețeta 1356).

1323. BUDINCĂ DE BRÎNĂ DE VACĂ. — **$1/2$ kg brînză, 3 ouă, 125 g unt (din care 25 g pentru uns forma), $1/4$ l lapte, 1 lingură făină, 2 linguri smîntînă, coajă de lămîie, 2 linguri stafide, 4 linguri zahăr pudră, sare.**

Se face un sos alb din unt, făină și lapte, se îngroașă și se dă deoparte. Se adaugă brînza trecută prin sită, puțină sare, gălbenușurile, două linguri de zahăr, coaja de lămîie, stafidele curățite, smîntîna și albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă bine unsă cu unt și se coace 25 minute în cuptor încins, pînă se rumenește. Se servește imediat pudrată cu zahăr.

1324. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU BRÎNZĂ DE VACĂ. — **1 pahar făină, 3 ouă, $1^1/_2$ pahar lapte sau sifon, $1/4$ kg brînză de vacă, coajă rasă de la 1 lămîie sau un pachețel zahăr vanilat, 100 g unt, 100 g smîntînă, 3 linguri cu vîrf de zahăr.**

Se pregătesc clătite (v. rețeta 450). Separat se freacă bine brînza de vacă cu zahărul pînă se obține o pastă omogenă. Se adaugă un gălbenuș, albușul bătut spumă, zahărul vanilat și coaja rasă de lămîie, amestecînd totul bine. Se ia un graten de mă-

rimea clătitelor, se unge cu grăsime și se așază la fund două clătite peste care se întinde un strat subțire de brînză. Se pun iar două clătite și se continuă pînă ce ultimul strat al budincii va fi din clătite. Se toarnă smîntîna și se pune la cuptor 30 minute.

1325. BUDINCĂ DE CHIFLE CU BRÎNZĂ DE VACĂ. — **4—5 chifle reci, 1/2 l lapte, 1/2 kg brînză de vacă, 1 ou, 4 linguri zahăr, 50 g unt, 1 lingură stafide.**

Se taie chiflele felii și se curăță coaja care se păstrează pentru pesmet. Se încălzește laptele, se sparge oul și se amestecă cu laptele, bătînd bine cu telul. Se adaugă două linguri de zahăr și feliile de chiflă care se țin pînă ce absorb tot laptele. Se ia o formă, de preferință de sticlă, se unge cu 25 g unt și se tapetează fundul și pereții cu feliile de chifle muiate; la mijloc se pune brînza de vacă amestecată bine cu furculița, adăugînd restul de zahăr și stafidele. Se acoperă cu restul de chifle, iar deasupra se pune restul de unt tăiat bucățele și se dă la cuptor 30 minute.

Observație: Deoarece budincile cresc totdeauna, trebuie ca la așezarea în vas să se lase un spațiu liber de cel puțin 2—3 degete. Se recomandă vasele de sticlă rezistente la foc, mult mai practice decît cele smălțuite, cărora le poate sări smalțul. Vasele de sticlă fierte cu sodă sînt totdeauna ca noi, au un aspect plăcut și prezintă avantajul că pot fi aduse la masă.

1326. BUDINCĂ DE CHIFLE CU MERE I. — **1 kg mere, 1/2 baton vanilie, 4 linguri zahăr, 100 g unt, 2 chifle.**

Se taie merele felii și se pregătește un pireu dulce și vanilat, care se amestecă cu 25 g unt. Separat se taie chiflele în felii, se înlătură coaja, se moaie fiecare felie în unt topit și se garnisesc pereții și fundul unei forme. La mijloc se toarnă pireul de mere și se coace 1 1/2 oră la cuptor la foc potrivit.

1327. BUDINCĂ DE CHIFLE CU MERE II. — **1/2 kg mere, 3 chifle, 1 1/2 ceașcă lapte, 2 ouă, 250 g zahăr, 1/2 linguriță scorțișoară pisată, 1 lingură stafide, 200 g smîntînă, 50 g unt, sare, zahăr pudră.**

Se amestecă într-un castron ouăle, puțină sare, zahărul, scorțișoara și laptele; se adaugă chiflele tăiate pătrățele și se lasă să se moaie bine. Între timp se rad merele curățite de coajă și se pun peste chiflele muiate, împreună cu stafidele și smîntîna. Se amestecă din nou totul. Cu 30 g unt se unge bine o formă de sticlă, se toarnă compoziția și se întinde restul de unt deasupra. Se coace pînă se rumenește în cuptor bine încins. Budinca se servește în formă, bine pudrată cu zahăr.

Observație: Pudrarea budincilor sau a prăjiturilor se face mai bine și mai egal folosind o strecurătoare mică cu coadă.

1328. BUDINCĂ DE FRANZELĂ CU VIŞINE. — 1 kg vişine, 1/2 franzelă rece, 50 g unt, 1 ou, 5 linguri zahăr, 1/2 l lapte, zahăr pudră.

Se taie franzela felii, se curăţă de coajă şi se taie în pătrăţele. Se pun într-un castron în care s-a amestecat oul cu trei linguri de zahăr şi s-a turnat laptele cald; se lasă pînă ce pîinea absoarbe tot laptele, apoi se aşază cu lingura un strat de pîine într-o formă de sticlă unsă cu 25 g unt şi se aşază un strat de vişine curăţite de sîmburi şi amestecat cu restul de zahăr. Se continuă astfel avînd grijă ca stratul ultim să fie din pîine, peste care se pune restul de unt tăiat în bucăţele. Se dă la cuptor 30 minute şi se serveşte pudrată cu zahăr.

1329. BUDINCĂ DE CIOCOLATĂ. — 75 g unt, 5 ouă, 200 g migdale, 1/4 baton vanilie, 60 g ciocolată menaj, sare, 200 g zahăr.

Se freacă 50 g unt. Se adaugă zahărul, gălbenuşurile, migdalele pisate, sarea, vanilia, ciocolată rasă şi albuşurile bătute spumă. Se pune la copt într-o formă unsă cu restul de unt şi se coace 45 minute.

1330. BUDINCUŢE DE CIOCOLATĂ. — 1 l lapte, 100 g ciocolată, 200 g zahăr, 150 g unt, 100 g biscuiţi pisaţi, 1/4 baton vanilie, 5 ouă, frişcă.

Se fierbe laptele cu zahărul, vanilia şi 75 g unt. Se amestecă biscuiţii pisaţi, ciocolata rasă. Se adaugă laptele fierbinte, puţin cîte puţin, amestecînd bine tot timpul. Se pun la fiert împreună pînă ce se capătă o masă compactă. Se lasă să se răcească. Se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul, se amestecă bine, şi albuşurile bătute spumă tare. Se toarnă compoziţia în forme mici unse cu unt. Se fierb pe baia de apă, acoperite, 1 1/2 oră. După ce se răcesc se garnisesc cu frişcă bătută. Se poate face şi o singură budincă care se fierbe 2 ore.

1331. BUDINCĂ DE CREMĂ. — 7 ouă, 1/2 l lapte, 5 linguri zahăr, 50 g făină, coaja de la 1 lămîie sau portocală, 1 pahar sirop de vişine sau de zmeură, 50 g unt.

Se fierb pe baia de apă laptele, făina, gălbenuşurile şi coaja de lămîie, pînă se îngroaşă. După ce se răceşte, se adaugă albuşurile bătute spumă şi zahărul. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziţia, se acoperă şi se fierbe din nou pe baia de apă 3/4—1 oră. Se răstoarnă pe o farfurie, se serveşte cu sirop.

1332. BUDINCĂ DELICIOASĂ. — 250 g pişcoturi de şampanie, 125 g marmeladă de caise, 125 g zahăr, 1 pachet zahăr vanilat, 1 păhărel mic rom, 50 g unt, 125 g fructe zaharate (coji de portocale, cantalup), 50 g stafide, sos de marmeladă de caise.

Se unge fiecare pişcot cu marmeladă, se moaie apoi într-un sirop căldicel preparat din apă, zahăr, zahăr vanilat şi rom. Se unge

o formă rotundă cu unt, se așază pișcoturile în straturi regulate. Se taie pătrățele mici de fructe zaharate și împreună cu stafidele se presară printre straturile de pișcoturi. Deasupra trebuie să fie pișcoturi. Totul se fierbe pe baia de apă $1^1/_2$ oră. Forma nu se umple pînă sus, căci pișcoturile se umflă. Se servește rece cu un sos gros de marmeladă de caise, care se prepară astfel : se face un sirop bine legat, se pune marmelada de caise, se lasă să fiarbă la un foc iute. Cînd se prinde de lingură este gata. La urmă se adaugă rom.

1333. BUDINCĂ FIARTĂ. — **100 g seu de la rinichi, 240 g făină, 10 g drojdie de bere, sare, 3—4 linguri dulceață de cireșe, de vișine, de prune, sau de caise, 1 pahar smîntînă.**

Se amestecă seul tăiat mărunt cu făina, sare și drojdia desfăcută cu o linguriță de apă călduță. Se face un aluat adăugînd puțin lapte sau apă. Se întinde o foaie de 1 cm grosime și 20—25 cm lungime. Se unge cu dulceață pînă aproape de margine, se rulează, se apasă bine capetele și marginea ca să nu iasă dulceața. Ruloul se pune într-un șervet ud, presărat cu făină, se înfășoară și se leagă bine. Se pune într-o cratiță cu apă clocotită să fiarbă 2 ore. Se scoate, se desface și se servește cu smîntînă dulce.

1334. BUDINCĂ DE FRANZELĂ CU SUC DE STRUGURI. — **1 kg struguri, 8 felii franzelă veche, 125 g zahăr, 6 ouă, 100 g migdale, 50 g biscuiți, 100 g unt, 50 g stafide.**

Se moaie pîinea în zeama de struguri. Compoziția nu trebuie să fie prea moale. Separat se freacă gălbenușurile cu zahărul, se amestecă cu stafidele, migdalele rase, biscuiții rași și două linguri de unt topit. Se încorporează pîinea muiată și se adaugă albușurile bătute spumă. Se coace 1 oră într-o formă unsă cu unt și tapetată cu făină. Înainte de a o răsturna, se poate răci forma în apă.

1335. BUDINCĂ DE FRUCTE DE SEZON. — **2 chifle, $^1/_2$ l lapte, 60 g migdale, 4 linguri zahăr, 4 ouă, $^1/_2$ kg fructe, 75 g unt, 1 lingură pesmet, coajă de lămîie, puțină scorțișoară, zahăr pudră.**

Se moaie chiflele în laptele cald și se amestecă bine cu 25 g unt. Cînd s-au răcit se adaugă migdalele, zahărul, coaja de lămîie, scorțișoara, gălbenușurile, albușurile bătute spumă, și fructele curățite de sîmburi. Se coace într-o formă unsă cu unt, tapetată cu pesmet.

După ce se răstoarnă, se presară cu zahăr pudră.

1336. BUDINCĂ DE GRIŞ CU PRUNE. — **½ l lapte, 5 linguri zahăr, 3 gălbenuşuri, 100 g unt, coaja de la 1 lămîie, ½ kg prune, 3 linguri griş.**

Se fierbe laptele cu trei linguri zahăr şi se toarnă grişul în ploaie, bătînd mereu cu telul pînă se face o cremă pufoasă. Se lasă să se răcească. Se adaugă gălbenuşurile şi coaja de lămîie. Se unge forma cu unt, se pune jumătate din grişul cu lapte, la mijloc prunele tăiate în două şi date prin restul de zahăr, şi se acoperă cu restul de griş. Pe deasupra se pun bucăţele de unt şi se coace 30 minute.

1337. BUDINCĂ DE GRIŞ CU ZAHĂR ARS. — **1 l lapte, 1 ceaşcă griş, 9—10 linguri zahăr, 2 ouă, 50 g unt, coajă de lămîie.**

Se fierbe în clocote laptele cu şase linguri zahăr şi coaja de lămîie, se adaugă grişul în ploaie, amestecînd tot timpul cu telul. Cînd grişul s-a umflat se lasă să se răcească şi se adaugă untul, gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă. Separat se ia o cratiţă mică în care se pune restul de zahăr şi se arde pe foc. Cînd zahărul s-a rumenit şi curge, se ia cratiţa de pe foc şi se răsuceşte în aşa fel, încît zahărul să îmbrace pereţii şi fundul cratiţei. Se lasă să se răcească, se toarnă grişul, se aşază cratiţa într-un vas mai mare cu apă clocotită, fie pe foc, fie în cuptor, unde rămîne descoperită ca să se rumenească budinca. După o oră se scoate, se lasă să se răcească, se răstoarnă într-o farfurie.

1338. BUDINCĂ DE LĂMÎIE. — **6 ouă, ¼ kg zahăr, coajă rasă de la 1 lămîie, zeama de la ½ lămîie, 2 linguri făină de orez sau amidon, 30 g unt, 1 lingură zahăr tos.**

Se freacă 30 minute gălbenuşurile cu zahărul, pînă albesc. Se adaugă coaja rasă şi zeama de lămîie, făina de orez sau amidonul şi albuşurile bătute spumă. Se pune într-o formă unsă cu unt, presărată cu zahăr tos şi se dă la cuptor la foc iute.

1339. BUDINCĂ DE MIGDALE CU SIROP DE VIŞINE SAU DE ZMEURĂ. — **100 g unt, 6 ouă, 6 linguri zahăr, 150 g sîmburi de migdale, ¼ franzelă, ½ l lapte, sare, sirop de vişine sau de zmeură.**

Se dau migdalele într-un clocot şi se lasă 15 minute în apă clocotită. Se curăţă, se usucă în cuptor şi se taie ca fideluţa. Se moaie în laptele îndulcit miezul de franzelă şi se stoarce bine. Se freacă untul 15 minute numai într-un singur sens, cu gălbenuşurile şi puţină sare. Se adaugă miezul de pîine şi se amestecă pînă se obţine o cremă. Se pun migdalele şi albuşurile bătute spumă şi se fierbe ¼ oră pe baie de apă. Se răstoarnă şi se serveşte caldă cu sirop de vişine sau de zmeură.

1340. BUDINCĂ DE NUCI. — 175 g făină, 1/2 l lapte, 125 g zahăr, 75 g unt, coaja de la 1 lămîie, 50 g migdale, 250 g nuci, 50 g biscuiți, 2 ouă, 1 lingură pesmet.

Se amestecă făina cu o ceașcă de apă, se toarnă cu încetul în laptele clocotit și se lasă pe foc înbăușit 20 minute. Se adaugă apoi zahărul, 50 g unt, coaja de lămîie și se lasă la rece. Se amestecă apoi cu migdalele rase nucile trecute prin mașină, biscuiții sfărîmați, gălbenușurile și albușurile bătute spumă. Se coace o oră în forma unsă cu restul de unt și tapetată cu pesmet.

1341. BUDINCĂ DE OREZ CU DULCEAȚĂ. — 1 l lapte, 200 g orez, 1/4 baton vanilie, 5 linguri zahăr, puțină sare, 4 ouă, 75 g unt, 1 lingură pesmet, 4 linguri dulceață.

Se fierbe orezul cu laptele vanilat. Cînd este aproape gata, se adaugă zahărul. Dacă se pune zahărul de la început, orezul fierbe foarte greu. După ce se răcește, se amestecă cu 50 g unt, cu gălbenușurile și albușurile bătute spumă. Se așază jumătate într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Se întinde deasupra dulceață și se acoperă cu restul de orez. Se coace 30 minute. Se lasă 5 minute să se răcească și se răstoarnă.

Budinca se poate acoperi cu un sos de vin sau de vanilie sau se stropește cu rom și se dă foc.

1342. BUDINCĂ DE OREZ CU MERE I. — 1 pahar orez, 1 kg mere, 3—4 linguri zahăr, 150 g nuci pisate, 50 g stafide, 100 g unt, 1 lingură pesmet.

Se curăță merele, se fierb cu zahărul pînă scad bine. Separat se fierbe orezul ales și spălat. Se unge apoi o formă, se presară cu pesmet și se așază un rînd de orez, un rînd de mere și unul de nuci pisate. Ultimul rînd este de orez cu stafide. Se pune restul de unt deasupra și se coace în cuptor.

1343. BUDINCĂ DE OREZ CU MERE II. — 1 l lapte, 200 g orez, 1/4 baton vanilie, 5 linguri zahăr, sare, 4 ouă, 75 g unt, 1 lingură pesmet, 100 g stafide, coajă de portocale zaharată, pireu de mere, 25 g alcool.

Se prepară ca budinca de orez cu dulceață, adăugînd în orez 100 g stafide și coaja de portocală zaharată și înlocuind dulceața cu un pireu de mere (v. rețeta 194). După ce se răstoarnă, se stropește budinca cu alcool aromat cu coajă de portocale sau de mandarine, se dă foc și se servește fierbinte.

1344. BUDINCĂ DE PESMET. — 25 g unt, 6 linguri zahăr, 6 ouă, coaja de la 1 lămîie, 6 linguri pesmet, 1 l vin alb, 1/2 linguriță scorțișoară pisată, 2—3 cuișoare pisate, 1 vîrf de cuțit nucșoară, sare.

Se amestecă zahărul cu gălbenușurile frecînd într-o singură parte 30 minute. Se adaugă pesmetul, jumătate din vinul alb, res-

tul de mirodenii şi puţină sare, iar la urmă albuşurile bătute spumă. Se coace 30—40 minute la cuptor, într-o formă unsă cu unt. După ce se răstoarnă, se opăreşte cu 1/2 l vin alb, fiert cu două linguri de zahăr.

1345. BUDINCĂ DE PÎINE CU SOS DE CIOCOLATĂ. — **300 g miez de pîine, 1 pahar lapte, 2 ouă, 100 g miere, 2 linguri unt, 2 linguri zahăr pudră.**

Se fierbe pîinea cu laptele îndoit cu apă. Se răceşte şi se amestecă cu gălbenuşurile, mierea şi o lingură de unt. Se toarnă compoziţia într-o formă graten unsă cu unt, se dă la cuptor 15 minute. Se serveşte cu sosul (v. reţeta 1356—57) ţinut la gheaţă, servit separat.

1346. BUDINCĂ DE PRUNE. — **125 g stafide, 250 g prune, 250 g miez de pîine, 1/2 ceaşcă lapte, 1 lingură rom, 50 g migdale, 200 g făină, 1/2 pacheţel praf de copt, 75 g unt, 150 g miere, sare.**

Se moaie stafidele în apă rece 24 ore. Se spală, se curăţă de sîmburi. Se taie în bucăţi prunele şi se amestecă cu miezul de pîine muiat în lapte. Se adaugă romul, stafidele şi migdalele prăjite şi zdrobite.

Separat se face o pastă din făină, praf de copt, puţină sare, 50 g unt şi miere. Se amestecă bine cele două părţi şi se coc într-o formă unsă cu restul de unt, la cuptor potrivit.

Iarna se poate prepara cu prune uscate ţinute 24 ore în apă rece.

1347. BUDINCĂ DE ZMEURĂ. — **300 g biscuiţi, 100 g stafide, gem de zmeură, 50 g lichior, 30 g zahăr, cremă de vanilie.**

Se aşază pe fundul unei forme un strat de biscuiţi stropiţi cu un lichior oarecare şi acoperit cu stafide îmbibate din ajun în sirop slab şi scurs. Din loc în loc, pe stratul de biscuiţi se pune cîte o lingură de gem de zmeură bine frecat. Se continuă aşezarea budincii punînd un strat de cremă de vanilie (v. reţeta 1077), apoi unul din biscuiţi, cu care se termină. Se ţine două ore la ghiaţă şi se răstoarnă.

1348. BUDINCĂ POPULARĂ. — **80 g unt, 6 ouă, 3 linguri pesmet, 150 g migdale, 3 linguri marmeladă de vişine, 1 lingură rom, 1 ceşcuţă lapte, sirop de fructe.**

Se amestecă 50 g unt cu patru gălbenuşuri şi două ouă întregi. Se adaugă pesmetul muiat în lapte, migdalele tăiate mărunt, romul, marmelada şi albuşurile spumă. Se unge o formă cu restul de unt, se toarnă compoziţia. Se coace în cuptor încins, la foc iute, timp de 30 minute. Se serveşte caldă cu sirop de fructe.

1349. BUDINCĂ DE SMÎNTÎNĂ. — 6 linguri zahăr pudră, 200 g smîntînă, 6 ouă, coaja rasă de la 1 lămîie, 1/2 baton vanilie, 1 lingură făină, 25 g unt.

Se freacă zahărul cu gălbenuşurile, se adaugă vanilia, coaja de lămîie şi smîntîna. Se pune compoziţia într-o cratiţă pe baia de apă şi se amestecă mereu pînă se îngroaşă. Se ia de pe foc şi se răceşte. Se adaugă făina bătînd cu lingura, albuşurile bătute spumă tare şi se amestecă uşor. Se coace o oră pe baia de apă, într-o formă unsă cu unt.

1350. BUDINCĂ CU SOS DE CAISE. — 1/2 kg pişcoturi de şampanie uscate, 1/2 l lapte, 6 ouă, 3 linguri zahăr pudră, 1/2 baton vanilie, 25 g unt, 3—4 linguri gem de caise.

În laptele clocotit cu vanilia se pun pişcoturile să se moaie. Cînd s-au răcit se amestecă cu gălbenuşurile frecate cu zahărul 15 minute. Se amestecă totul încă 15 minute şi se adaugă albuşurile bătute spumă. Se unge cu unt o formă de budincă, se toarnă compoziţia şi se fierbe încet o oră pe baia de apă. Se răstoarnă pe o farfurie şi se glasează cu gemul de caise subţiat pe foc cu două linguri de apă.

1351. BUDINCĂ DE TĂIŢEI CU DULCEAŢĂ DE VIŞINE. — 1/4 kg tăiţei, 100 g nuci, 100 g unt, 100 g zahăr tos, 1 borcan mic de dulceaţă de vişine, sare.

Tăiţeii se fierb în apă clocotită cu sare, se scurg şi se clătesc cu apă rece. Se amestecă cu o bucăţică de unt. Se aşază un strat într-o formă unsă cu unt, se pun deasupra nucile tăiate foarte mărunt, dulceaţa de vişine şi se acoperă cu alt strat de tăiţei. Se pune deasupra restul de unt tăiat bucăţele, se pudrează cu zahăr tos şi se rumeneşte la cuptor.

1352. BUDINCĂ DE VIN. — 100 g zahăr, 3 ouă, 70 g pesmet, 1 păhărel vin roşu, 1 bucăţică scorţişoară, 250 g frişcă, 25 g unt.

Se freacă 35 g zahăr cu gălbenuşurile pînă se face spumă. Se adaugă 50 g pesmet şi albuşurile bătute. Se pune la cuptor într-o formă unsă cu unt şi presărată cu restul de pesmet. După ce se scoate din cuptor, se toarnă pe deasupra vinul fiert cu zahărul rămas şi cu scorţişoara. Se garniseşte cu frişcă.

1353. BUDINCĂ DE VIŞINE I. — 150 g zahăr pudră, 4 ouă, 100 g făină, 25 g unt, 1 kg vişine.

Se freacă zahărul cu gălbenuşurile, se adaugă făina, albuşurile bătute spumă şi vişinele fără sîmburi. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziţia şi se coace. Cînd se scoate budinca din cuptor, se pudrează bine cu zahăr.

Se serveşte rece.
La fel se pregăteşte şi budinca de cireşe.

1354. BUDINCĂ DE VIŞINE II. — **175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 6 ouă, 1 pahar pesmet, 1 pahar zahăr, 1 pahar migdale curăţite şi pisate, 1 kg vişine, 1 pachet scorţişoară.**

Se freacă zahărul cu gălbenuşurile. Se adaugă toate celelalte ingrediente şi albuşurile spumă. Se coace într-o formă unsă cu unt.

Sosuri dulci

1355. SOS DE CACAO. — **½ l lapte, 3 linguri zahăr, 75 g cacao.**

Se face un sirop bine legat, se amestecă bine cu cacaua.

1356. SOS DE CIOCOLATĂ I. — **3 linguri zahăr, 75 g ciocolată rasă, ¼ baton vanilie, 3—4 gălbenuşuri, ¼ l lapte.**

Se amestecă bine 20 minute gălbenuşurile cu zahărul. Se toarnă în compoziţie puţin cîte puţin laptele fierbinte, în care a fiert vanilia şi ciocolata. Se amestecă bine. Se pune vasul pe baia de apă şi se amestecă tot timpul pînă se îngroaşă (nu se fierbe).

1357. SOS DE CIOCOLATĂ II. — **5 ouă, 6 linguri zahăr pudră, 150 g ciocolată, ½ l lapte, ½ baton vanilie.**

Se amestecă numai într-un singur sens gălbenuşurile şi zahărul într-un castron timp de 30 minute. Se adaugă puţin cîte puţin laptele fiert cu vanilia tăiată bucăţele mici şi strecurat, în care s-a dizolvat ciocolata. Se pune castronul pe baia de apă, amestecînd mereu numai într-un sens pînă ce sosul se leagă. Se răceşte şi se toarnă peste budincă.

1358. SOS DE LĂMÎIE. — **1 lămîie, 4 linguri zahăr pudră, 4 bucăţi zahăr, 3—4 gălbenuşuri, 1 pahar vin alb.**

Se freacă zahărul bucăţi pe coaja de lămîie, se pisează, se amestecă cu restul de zahăr şi se freacă bine cu gălbenuşurile. Se adaugă vinul şi zeama de lămîie. Se îngroaşă într-un vas pus pe baia de apă, ca şi sosul de ciocolată (v. reţetele 1356 şi 1357).
La fel se pregăteşte şi sosul de portocale.

1359. SOS DE VANILIE. — **½ l lapte, 3 gălbenuşuri, 3 linguri pline cu zahăr, ½ baton vanilie, sau un pachet zahăr vanilat.**

Într-o cratiţă smălţuită se amestecă gălbenuşurile cu zahărul, adăugînd încet laptele călduţ ca să se desfacă bine gălbenuşurile. Se pune această cratiţă în altă cratiţă cu apă fiartă (pe baia de apă) adăugînd vanilia tăiată bucăţele sau zahărul vanilat şi ames-

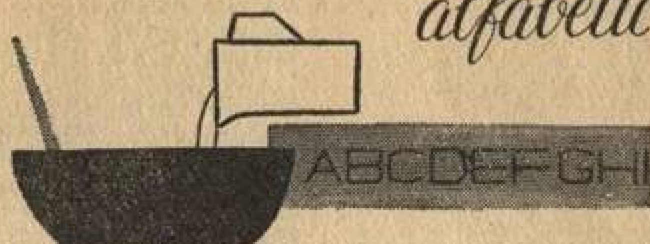
tecînd tot timpul cu lingura, pînă ce sosul se îngroașă ca o smîntînă. După ce sosul s-a răcit, se toarnă peste prăjitură.

1360. SOS DE VIN. — **¼ l vin alb vechi, 150 g zahăr, coajă de lămîie, 4—5 gălbenușuri.**

Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul și coaja de lămîie. Se toarnă puțin cîte puțin vinul clocotit, amestecînd mereu. Se așază vasul pe baia de apă și se amestecă mereu, pînă ce sosul se îngroașă (nu se fierbe). Se dă deoparte. Se mai amestecă 5—10 minute. Se lasă să se răcească.

Se servește separat, turnat la masă peste budincă.

Indice alfabetic



C

D

E

F

G

H

I

N

O

P

R

S

Ș

Literele T, U, V
pe pagina urmatoare

